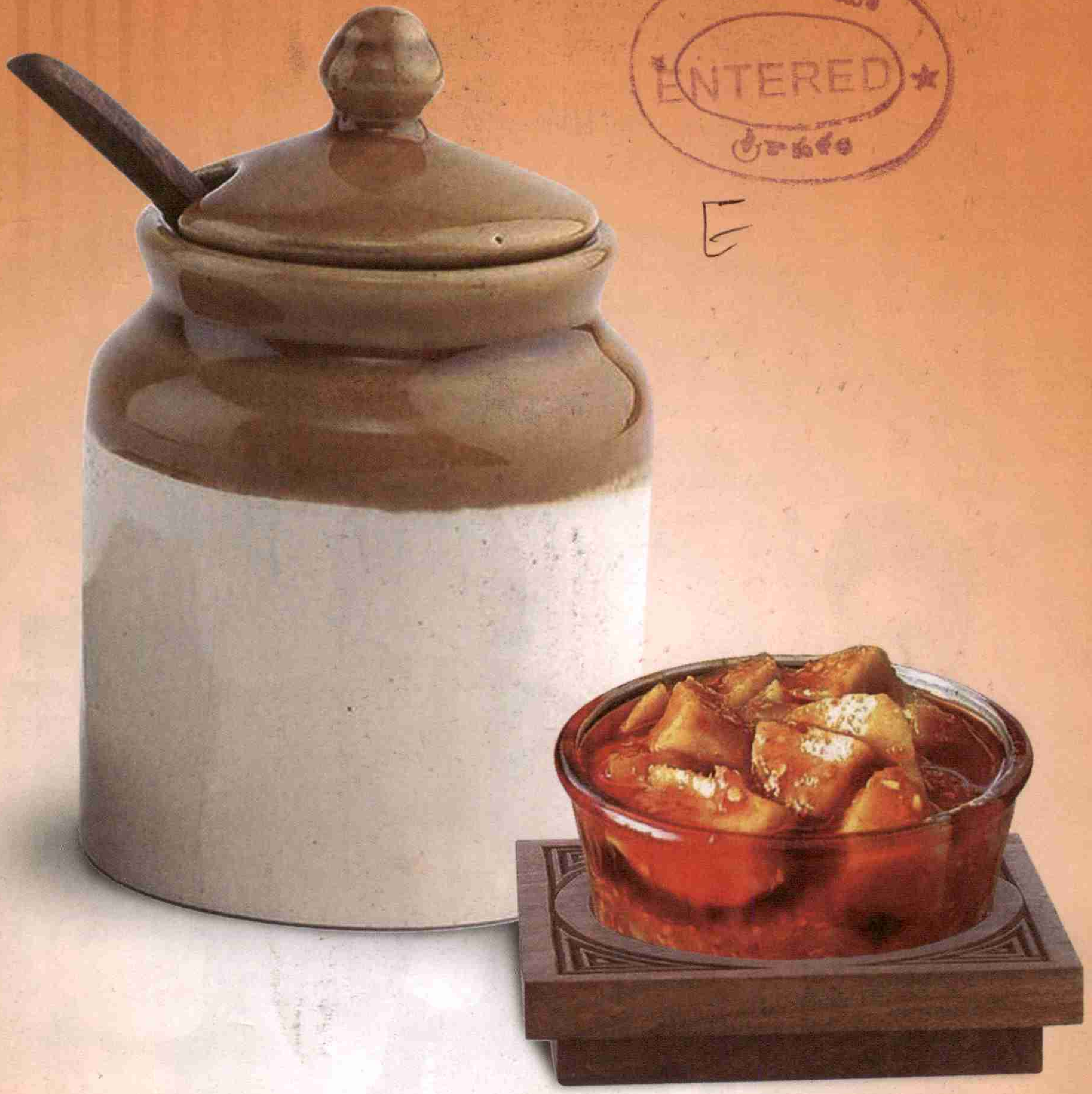
KSR02B165 C

ప్రజాశక్తి
ఆదివారం అనుబంధం
ఏప్రిల్ 16, 2017
స్నేహ

కథా నిలయం
ENTERED
శ్రీకాకుళం
E



ఊరించే ఊరగాయ

బాలీవుడ్ ప్రాంక్‌స్టర్స్

'ఏప్రిల్ ఫూల్ బనాయా... తో ఉన్కో గుస్సా ఆయా... మేరా క్యా కసూర్' అనే బాలీవుడ్ సాంగ్ గుర్తుందా? ఏప్రిల్ ఫూల్స్‌డే రోజు ఆకతాయిల అల్లరి పనులకి కోపం రావడం తర్వాత సరదాగా నవ్వుకుని కూల్ అయిపోవడం సహజమే.. ఏప్రిల్ ఫూల్స్ డే అయిపోయింది కదా ఇప్పుడిదంతా ఎందుకనే గా మీ సందేహం....? ఎందుకంటే బాలీవుడ్ స్టార్స్ కూడా ఏప్రిల్ ఫూల్స్‌డేని వెరయిటీగానే సెలెబ్రేట్ చేసుకుంటారు. ఆ పాత జ్ఞాపకాలని గుర్తుచేసుకుంటూ కొందరు తారలు చెప్పిన కబుర్లు ఇప్పుడు సోషల్ మీడియాలో తెగ హల్‌చెల్ చేస్తున్నాయి. ఇంతకీ ప్రాంక్‌స్టర్స్(ఆకతాయిలు)గా మారిన తారలెవరో తెలియాలంటే చదివేయండి మరి!

బాలీవుడ్‌లో మిస్టర్ పర్‌ఫెక్ట్ అమీర్... (ఎప్పుడూ ఏదో ఒక పనిలో బిజీగా వుండే) అమీర్ ఆకతాయి పనుల్లోనూ ముందుంటాడట. 1994లో 'అందాజ్ అప్నా అప్నా' షూటింగ్ సెట్‌లో రవీనా టాండన్‌పై టీ పోస్తున్నట్టు టీ కప్పు చూపించాడట. నిజంగానే అమీర్ తనపై టీ పోస్తున్నాడనుకుని భయపడిపోయింది రవీనా. అయితే తనని అమీర్ ఏప్రిల్ ఫూల్ చేశాడని తెలిసి నవ్వేసిందట. ఇలాగే 'దంగల్ ' సెట్‌లో ఫాతీమా సనా షేక్‌ని కూడా ఆటపట్టించాడట అమీర్. 'సన్ ఆఫ్ సర్దార్' సెట్‌లో అర్జున్ భాజ్వాకి గాజర్ హల్వా అంటూ పచ్చిమిర్చి పేస్ట్‌ని తినిపించాడు అజయ్ దేవ్‌గన్. సైలెంట్‌గా కనిపించే అభిషేక్ కూడా తక్కువేం కాదు.....'హ్యాపీ న్యూ ఇయర్' షూటింగ్ సెట్‌లో ఫిల్మ్ మేకర్ ఫరాఖాన్ మొబైల్ నుంచి ఆశ్చర్యపరిచే కొన్ని ట్వీట్స్ చేయడం, భంగ్‌ని తాగించడం లాంటి అల్లరి పనులు చేసేవాడట. 'టీన్' షూటింగ్ సమయంలో విద్యాబాలన్ షూటింగ్ బ్రేక్‌లో కోయాక్టర్స్ ముఖాలపై విచిత్ర బొమ్మల్ని గీసి ఆటపట్టిస్తే. 'జాలీ ఎల్ఎల్‌బి-2' సెట్స్‌లో హుమా ఖురేషీకీ తెలీకుండా తన ఫోన్ నుంచి కొందరు స్టార్స్‌కి మ్యారేజ్ ప్రపోజల్స్ పంపించి ఆటపట్టించేశాడు అక్షయ్. 'హౌస్ ఫుల్' షూటింగ్ సమయంలో లీసా హైడన్ కూడా సిద్ధార్థ మల్హోత్రా ఫోన్ నుంచి కొన్ని ఫ్రాంక్ మెసేజెస్ పంపించేదట. సిద్ధార్థ్‌కి తర్వాత అందరికీ సారీ మెసేజెస్ పంపాల్సి వచ్చేదట.

హుమా ఖురేషీ

అజయ్ దేవ్‌గన్

అమీర్

అభిషేక్

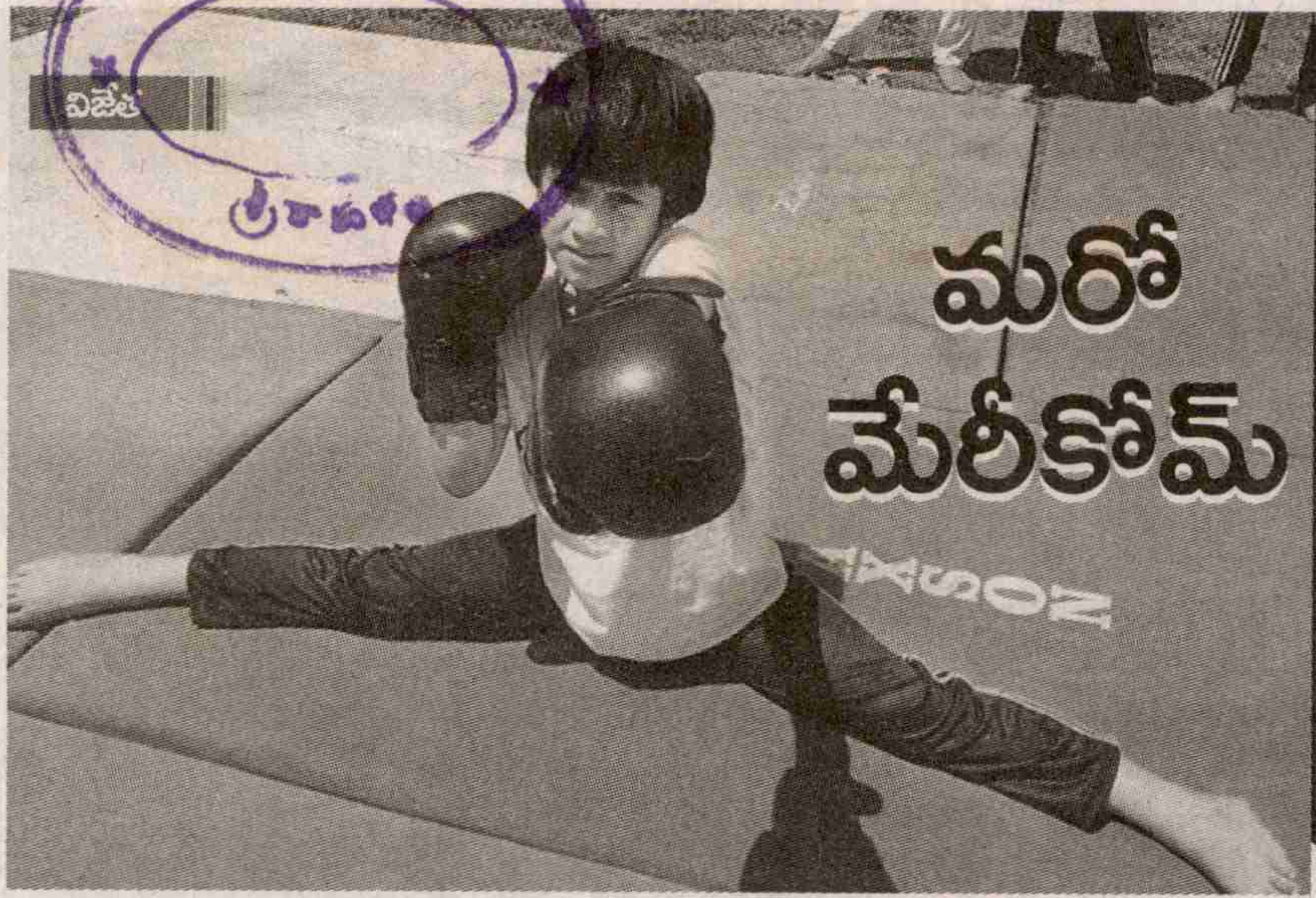
అక్షయ్

ఫాతీమా సనా షేక్

విద్యాబాలన్

ENTERED
KSR02BH5
కథా నిలయం శ్రీకాకుళం

విజేత



మరో మేరీకోమ్

పులి పుట్టగానే పంజా విసురుతుందనేలా సామెతను మార్చేసుకోండి. చిన్నారి వండర్ కిక్ బాక్సర్ తజ్ముల్ ఇస్లామ్ విషయం తెలిస్తే ఈ కొత్త నానుడి ఆమె పంచ్ అంత వేగంగా పడి తీరాలి. ఎనిమిదేళ్ల వయస్సుకే ప్రపంచ కిక్ బాక్సింగ్ ఛాంపియన్‌గా నిలిచి కోట్లాది మంది భారతీయుల హృదయాలను గెలుచుకుంది. తొమ్మిదేళ్ల కశ్మీరీ బాలిక ఇస్లామ్ ప్రొఫెషనల్ బాక్సర్‌గా మారుతోన్న తీరు చూస్తే మరో మేరీకోమ్‌ను భారత్ చూస్తుందేమో.

అల్లరి, చిల్లరగా చదువంటే మారాం చేసే వయస్సులో దేశమంతా ఔరా అనిపించే పంచ్‌లతో అదరగొడుతూ ముందంజ వేస్తున్న తజ్ముల్ ఉత్తర కశ్మీర్‌లోని మారుమూల జిల్లా బండిపోరా ప్రాంతంలో ఓ మధ్య తరగతి కుటుంబంలో జన్మించింది. తండ్రి గుహ్లామ్ మొహమ్మద్ నిర్మాణ రంగంలోని ఓ కంపెనీ డ్రైవర్‌గా పనిచేస్తున్నాడు. చాలా సింపుల్‌గా ఇన్నోసెంట్ బాలికగా కనిపించే తజ్ముల్ బాక్సర్‌గా పతకాలు సాధించిందంటే ఎవ్వరు నమ్మని పరిస్థితి. లేత ప్రాయంలో ఐదేళ్ల వయస్సులోనే 2014లో తజ్ముల్ బండిపోరాలోని ఫైజల్ ఆలీ దార్ మార్షల్ ఆర్ట్స్ అకాడమీలో శిక్షణకు చేరింది. ప్రతీ రోజు కనీసం రెండు గంటల పాటు శిక్షణలో పాల్గొనేది. ఇందులో థైక్వాండోతో కలిపి కిక్‌బాక్సింగ్‌లో మెళకువలను అభ్యసించడం మొదలెట్టింది. ఆమెలో ఎంతో ఆత్మ విశ్వాసం తొణికిసలాడుతోందని, కిండర్ గార్డెన్ క్లాస్‌లోనే తన కంటే పెద్ద క్లాసు బాలికలపై పోటీ పడి మట్టి కరిపించేదని కోచ్ గర్వంగా ఫీలయ్యే వారు.

పసిడి పంచ్‌లు

కిక్ బాక్సింగ్‌లోనే కాదు మిగతా మార్షల్ ఆర్ట్స్‌లోను రాటుదేలింది తజ్ముల్. వుషు, థైక్వాండో వంటి వాటితో మిళితం చేసిన మిక్స్‌డ్ మార్షల్ ఆర్ట్స్ క్రీడాకారిణిగాను ఆమెకు పేరొచ్చింది. పోటీలో తలపడిందంటే తజ్ముల్‌ది పసిడి పంచ్‌లేనని చెప్పాలి. 2015లో న్యూఢిల్లీలో జరిగిన నేషనల్ కిక్ బాక్సింగ్ ఛాంపియన్‌షిప్‌లో స్వర్ణం సాధించిన తొలి కశ్మీరీ బాలికగా అవతరించింది. బెస్ట్ ఫైటర్ అవార్డును పదో జమ్మూ కాశ్మీర్ రాష్ట్ర వుషు ఛాంపియన్‌షిప్ టోర్నీ సందర్భంగా దక్కించుకుంది. 2016 మార్చి 27 నుంచి 31 వరకు హరిద్వార్‌లో జరిగిన రాష్ట్రస్థాయి వుషు ఛాంపియన్‌షిప్‌లో పాల్గొని స్వర్ణం సాధించింది. ఆ బాలిక కంటే ఎత్తైన, బలమైన న్యూఢిల్లీ, హర్యానా, తెలంగాణ, మహరాష్ట్ర, మణిపూర్, బీహార్ క్రీడాకారిణులను నిలవరించి టైటిల్‌ను ఎగరేసుకుపోవడంతో తజ్ముల్‌పై కోచ్‌ల దృష్టి పడింది. తనకన్నా బలమైన ప్రత్యర్థిని మానసికంగాను ఎదుర్కోవడం అంత చిన్న వయస్సులో ఎలా సాధ్యమైందనే విషయం అందర్నీ ఆశ్చర్యపరుస్తోంది. ఆమె టెక్నిక్‌తో ప్రత్యర్థిని ఉక్కిరిబిక్కిరి చేస్తుంది. ఊహకు అందని పంచ్‌లతో, అవకాశమివ్వని వేగంతో రింగ్‌లో చెలరేగిపోతుంది. అదే ఆమెకు నిజమైన ప్రత్యేకత అని చెప్పాలి. తజ్ముల్ సత్తాను తెలుసుకున్న భారత కిక్ బాక్సింగ్ ఫెడరేషన్ సీనియర్ ఉపాధ్యక్షుడు గుహ్లామ్ నబీ ఆమెను ప్రోత్సహించారు. ఇటలీలోని ఆండ్రియా

వరల్డ్ ఛాంపియన్‌షిప్‌కు ఇస్లామ్‌ను పంపేందుకు ఏర్పాట్లు చేశారు. ఇటలీలో తజ్ముల్ వరుసగా అలుపనేది లేకుండా ఆరు గేమ్‌ల్లో ఫైనల్‌తో సహ అన్నింటీ విజయం సాధించి స్వర్ణంతో సగర్వంగా తిరిగివచ్చింది. ఈ టోర్నీలో మొత్తం 112 దేశాల నుంచి చిన్నారి బాక్సర్లు పాల్గొన్నారు. గతేడాది బాలల దినోత్సవం నవంబర్ 14న స్వర్ణంతో స్వదేశానికి తిరిగి వచ్చిన తజ్ముల్‌కు దేశం హ్యాట్సాప్ చెప్పింది. ఈ విజయంతో మరో టైటిల్‌పై తజ్ముల్ కన్నేసింది. అర్జెంటీనాలో రాబోయే వరల్డ్ ఛాంపియన్‌షిప్‌లో స్వర్ణం సాధించడానికి కసరత్తు చేస్తోంది.

రింగ్‌లోనే కాదు

తమ గ్రామంలో బాక్సింగ్ అభ్యసించడానికి కనీస సౌకర్యాల్లేవంటూ తజ్ముల్ సామాజిక మాధ్యమాల్లో పోస్ట్ చేసింది. తమ రాష్ట్ర ప్రభుత్వం పట్టించుకోవడం లేదని ఆలీ స్పోర్ట్స్ అకాడమీలో సౌకర్యాల లేమిని వీడియో, చిత్రాలతో చూపించింది. ఇప్పటికైనా రాష్ట్రం ప్రభుత్వం స్పందించి అథ్లెటిక్స్‌కు ఇండోర్ అకాడమీ ఏర్పాటుకు ముందుకు రావాలని పిలుపునిచ్చింది. ఇది సోషల్ మీడియాలో హల్‌చల్ సృష్టించింది. దీనిపై సిఎం మెహబూబా స్పందించి బండిపోరాలోని ఆలీ అకాడమీ అప్‌గ్రేడేషన్‌కు రూ.10 లక్షలను విడుదల చేస్తున్నట్లు ఈ ఏడాది మార్చి నెలలో ప్రకటించారు. అలా అకాడమీ అభివృద్ధికి బాటలు పడ్డాయి. కిక్ బాక్సింగ్ అఫిలియేషన్ విషయంలో తమ వంతు సహకారం అందిస్తామని క్రీడాశాఖ మంత్రి విజయ్ గోయల్ ప్రకటించారు. తోటి క్రీడాకారుల కోసం ఆమె అలా రింగ్ బయట కూడా పోరాటం చేసింది.

సినిమా కూడా...

కిక్ బాక్సింగ్‌లో ఇస్లామ్ చూపుతున్న తెగువను పిల్లల్లో మరింత స్ఫూర్తిని నింపే విధంగా ఓ సినిమా తీయడానికి నిర్మాత ముస్తాక్ నదియావాల్ సిద్ధమయ్యారు. తండ్రి ప్రోత్సాహం, కశ్మీర్‌లో, ముస్లింల్లో దీన స్థితి, అక్కడ క్రీడల్లో విద్యార్థుల సత్తాను వివరిస్తూ కథను రూపొందిస్తున్నారు. దీంతో తజ్ముల్ కథ కూడా తెరకెక్కనుండటంతో చిన్నారుల్లో మరింత ప్రోత్సాహానికి బాటలు పడినట్లే.

- ఈశ్వర్ నెట్టెం

కథా నిలయం
శ్రీకాకుళం
ENTERED

ఇండెక్స్

నా కళ్లతో 3
పశ్చిమ తీరంలో
విడివిడి ప్రేమ యాత్ర
స్టార్........4
అప్పుడు యాక్టర్.. ఇప్పుడు డైరెక్టర్...
నవ్వుల్ పువ్వుల్......... 5
వింత లోకం...........10
లక్ష కత్తుల శిల్పం
వివరం............... 11
అడవి పిల్లలు
కవిత్వమ్...............14
దేశద్రోహి..

ఊరించే ఊరగాయ

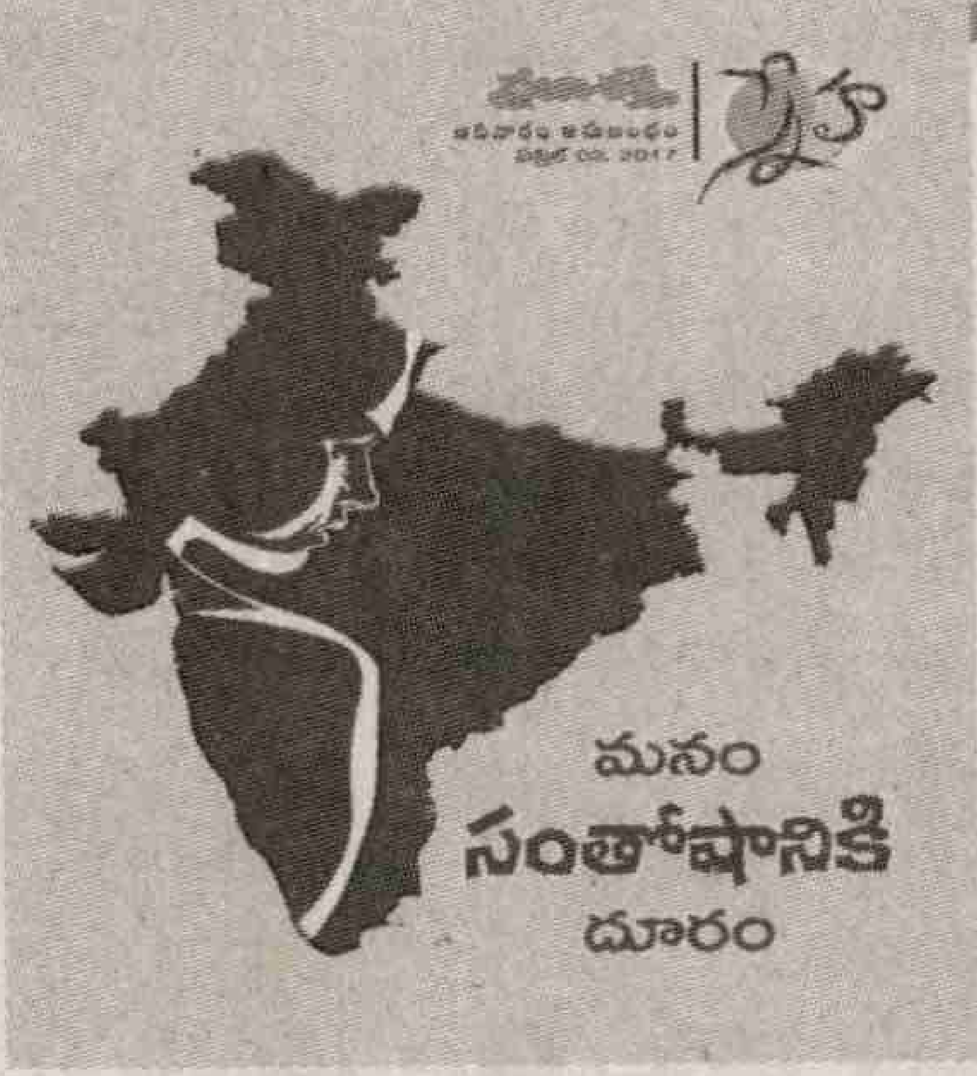
అట్టమీది కథ...6
ప్రత్యేకం - 12

జగదేకవీరుని కథ

తెలుసా...............15
మన సంపద
కథ 16
ఏటిలోని కెరటాలు..
కొత్త పుస్తకాలు...........20
ఆణిముత్యాల్లాంటి
ఆకట్టుకునే కథలు
రుచి.....................21
చిక్కుడు పచ్చడి
బాల నేస్తాలు............23
జిరాఫీ ఫింగర్ పపెట్
పద వికాసం........24

మనం సంతోషానికి దూరం

ఆదివారం ప్రజాశక్తి సందర్భంలో వలేరీ కౌర్ విశేషాలు స్ఫూర్తి దాయకంగా ఉన్నాయి. అమెరికాలో సిక్కులపై దాడులకు వ్యతిరేకంగా ఆమె ఉద్యమించటమే కాకుండా, ప్రభుత్వ విధానంలో మార్పులు తీసుకురావడానికిగాను లఘు చిత్రలను నిర్మించటం గొప్ప ఆలోచన. సెప్టెంబర్11 దాడులకు ఏమాత్రం సంబంధంలేని సిక్కులపై జాత్యహంకార దాడులు జరగటం శోచనీయమే. సిక్కుల సంక్షేమం కోసం అవిశ్రాంత పోరాటం చేస్తున్న వలేరీ కౌర్ నిజంగా ధీరవనిత. మనం సంతోషానికి దూరంగా ఉన్నాం అట్టమీద కథ ప్రస్తుత భారతదేశ దీన స్థితిని కళ్లకు కట్టింది వరల్డ్ హ్యాపీనెస్ రిపోర్ట్‌లో మన దేశం 122వ స్థానానికి దిగజారిపోవటం సిగ్గుచేటే. చిన్నాచితకా దేశాలు మనకన్నా పెద్ద దేశమైన చైనా నిత్యం ఉగ్రవాద తండాలతో అతలా కుతలం అవుతలం అవుతున్న పాకిస్తాన్ సైతం సంతోషంగా వుంటే మన దేశం దానికి దూరంగా ఉండటం బాధాకరమే ఎక్కడ ఏవర్గంలోను, ఏ స్థాయిలోనూ సంతోషంలేదు. ప్రభుత్వ అస్తవ్యస్త విధానాలే



దీనికంతటికి కారణం. పాలకులు భ్రమలు కల్పించి, మభ్యపెడుతున్నారు. ప్రజలు ఇది గమనించాలి.

-మంకు శ్రీను, కొప్పర్రు

పంచరత్నాల హారం

ఆదివారం అనుబంధం స్నేహలో వచ్చే ప్రతి అంశమూ నిశితంగా ఆలోజింప జేసి విజ్ఞానాన్ని పెంచేవిగా ఉన్నాయి. 70 ఏళ్ల క్రితం వచ్చిన మాల పిల్ల నిజంగానే ఒక సాహసోపేతమైన ముందడుగు. గుడిపాటి వెంకటాచలం, దూడవల్లి రామబ్రహ్మం గారి నిర్మాణం దర్శకత్వం బసవరాజు అప్పారావు గారి పాటలు, పి. సూరిబాబు గారి గాత్రం, గోవిందరాజు సుబ్బారావు, కాంచనమాలల నటన ఈ చిత్రానికి హైలెట్. ప్రతి సన్ని వేశంలో ఉట్టిపడే అభ్యుదయం కంటతడిపెట్టించింది. ఈ సినిమాకి సంబంధించి రచయిత మంచి వ్యాఖ్యానం అందించారు. ఇలాంటి ఉత్తమ సినిమాల గురించి రివ్యూలు ఇప్పుడు రావాలి. మన తెలుగు సంగీత దర్శకులకు చెంపపెట్టు కావాలి. నిర్మాతలు, దర్శకులకు కనువిప్పు కలగాలి. స్టంటు నటులకు జ్ఞానం రావాలి.

-ఆదినారాయణ, శ్రీకాకుళం.

చల్లచల్లని మల్లెలు

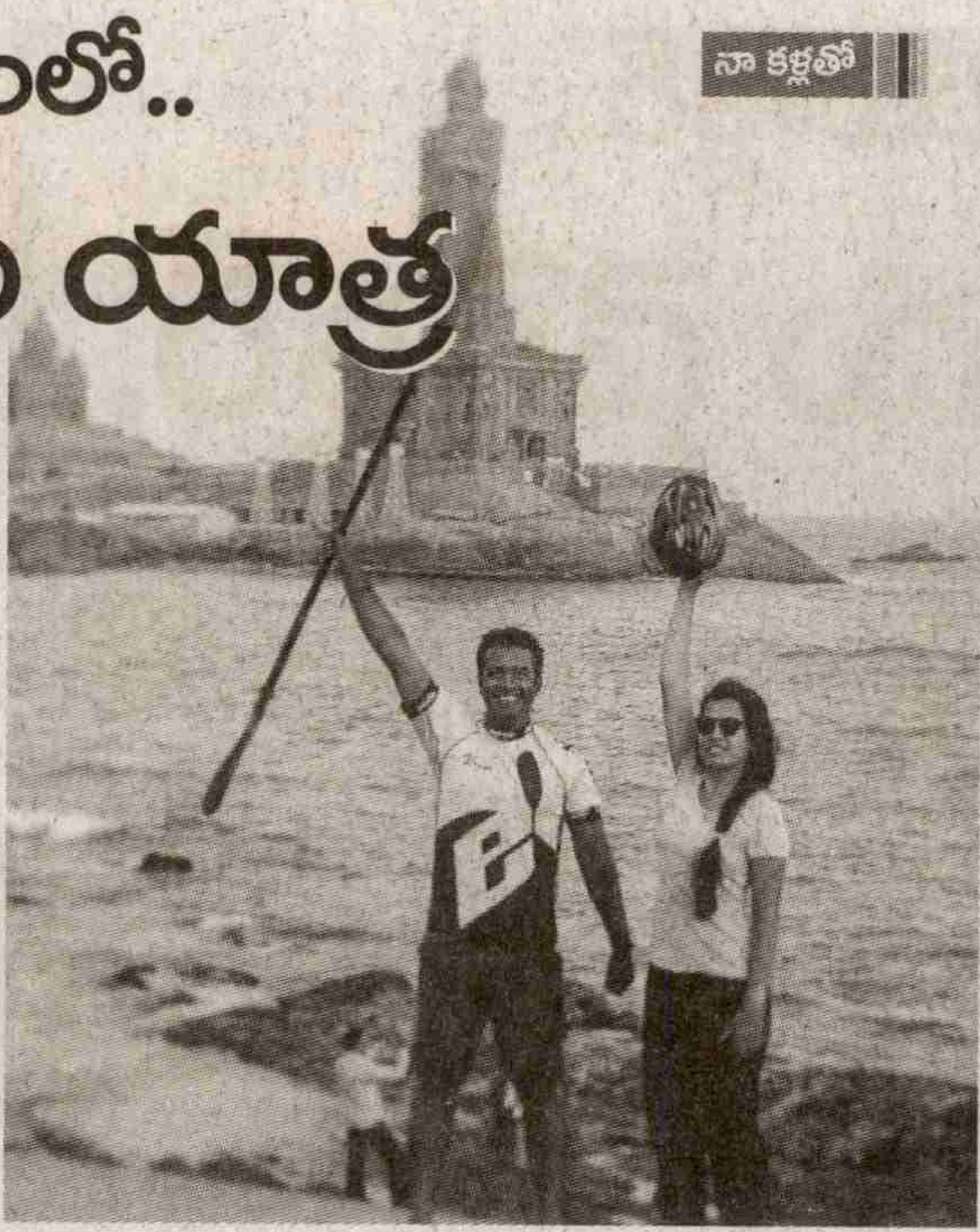
ప్రపంచాన్ని సుగంధాలతో మైమరపిస్తున్న యాస్మిన్ జాస్మిన్ చిత్రాలు ఆకట్టుకున్నాయి. అమెరికాలో సిక్కుల హక్కుల కోసం వలేరీ కౌర్ చేస్తున్న పోరాటం స్ఫూర్తి దాయకం. మనం సంతోషానికి దూరం, పంచరత్నాల హారం మాలపిల్ల, అంతరిక్షాన్ని చూడండి చదివించాయి. డబ్బు కావాలి కథ, పుస్తకంలో చిన్నారి ప్రపంచం బాగున్నాయి.

-అన్వేషిత, విజయవాడ

సంచికపై మీ అభిప్రాయాలను పంపాల్సిన చిరునామా: స్నేహ, ప్రజాశక్తి, డోర్ నెం: 27-30-4, ఆకుల వారి వీధి, గవర్నర్ పేట, విజయవాడ-520002.
మెయిల్ అడ్రస్: snehaweekly.praja@gmail.com

పశ్చిమ తీరంలో..
విడివిడి ప్రేమ యాత్ర

నా కళ్లతో

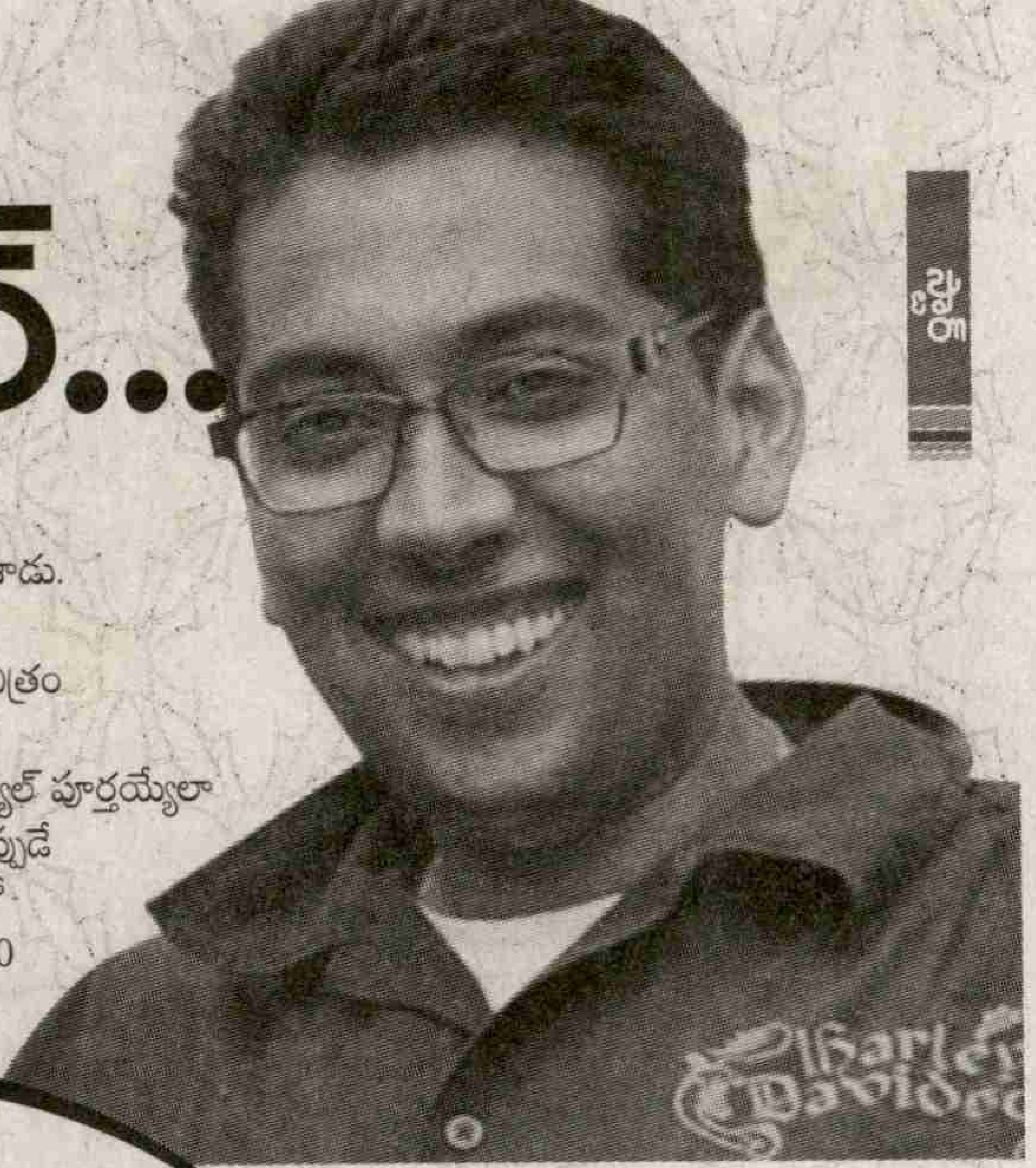


ప్రేమ పక్షుల ప్రయాణాలు ఎలా ఉండాలి. నాలుగు రెక్కలు ఒక దిక్కుకు కొట్టుకోవాలి. ప్రేమికుల యాత్రలు ఎలా ఉండాలి. నాలుగు అడుగులు ఒక తీరానికే నడవాలి. వీరూ అదే తీరానికే నడిచారు కానీ వేర్వేరుగా. ఒకరు సైకిల్‌పై తీరం వెంబడి మట్టిని ముద్దాడుతూ తిరిగితే... మరొకరు కయాక్‌లో తీరం వెంబడి జలాన్ని స్పర్శిస్తూ కదిలారు. ఈ జంట సమాంతర యాత్ర దూరం 3300 కి.మీ.ల సాహసం.. లక్ష్యం దేశపు పశ్చిమ తీరంతో సావాసం.

'కాం క్వెరింగ్ కోస్ట్' అనే మాట యాటిట్యూడ్ కోసమే కానీ నిజానికి కౌస్తుభ్ ఖడే, సంజాలీ షాహి ప్రేమ జంట మాత్రం వారిద్దరికీ మించి ప్రేమలో పడిపోయింది పశ్చిమ తీరంతో. అందుకే కదండి ఇద్దరూ విడి విడిగానే యాత్ర చేస్తున్నారు. వారిద్దరూ కలసి తీసుకునే సెల్ఫీల కన్నా... నిర్మానుష్య ప్రదేశంలో ఏకాంతంలో ఒకరిని గుర్చి ఒకరి ఆలోచనలు మరింత ప్రేమను పెంచేస్తాయనేమో ఒంటరిగా ఉన్నా ఫరవాలేదనుకున్నారు. రెండున్నరేళ్ల ప్రేమ యాత్రలో చేరాలనుకున్న తీరమది మరి. కౌస్తుభ్ కయాకింగ్‌లో లిమ్కా బుక్ రికార్డ్స్‌లోకి ఎక్కేశాడు. ఐఐటీ చదువు పూర్తయ్యాక కెరీర్ అంటూ పరుగులు పెట్టకుండా విశాల సంద్రంలో అలల్లో నిదానంగా తేలిపోతూ ముందుకు కదలడమే జీవితం అనుకున్నాడు. 2015లో ముంబై నుంచి గోవాకు ఒంటరిగా 415 కి.మీ.ల దూరాన్ని 17 రోజుల్లో కయాక్ చేశాడు. ఇదే లిమ్కా బుక్ రికార్డు. సంజాలీకేమో నేలమ్మ తల్లి అంటే చాలా ఇష్టం. మార్కెటింగ్ రంగంలో బిజీబిజీ షెడ్యూళ్లనూ కాస్త అడ్జస్ట్ చేసుకుని తరచూ సైక్లింగ్ చేస్తుంటుంది. కొత్త కొత్త ప్రాంతాల్లో తిరుగాడుతుంటుంది. ఒంటరిగా 300 కి.మీ.ల దూరం సైక్లింగ్ చేసుకుంటూ వెళ్లిపోయింది. ఒకరికి భూమి, మరొకరికి సముద్రం అంటే ప్రాణం. కానీ ఇద్దరినీ కలిపింది యాత్రానుభూతి. ప్రకృతికి అంకితమయ్యే ప్రయాణాలు కట్టడమంటే వీళ్లకు ప్రాణం లేచొస్తుంది. ఇదే ఇద్దరినీ మరింత దగ్గర చేసింది. సంజాలీ కూడా జీవితమంతా బాటసారి బతుకే అని డిసైడైపోయింది. ఇద్దరూ ఈ విషయాలే తీవ్రంగా చర్చించుకుంటుంటే పశ్చిమ కనుమలు ఆలోచనల్లో దూరంగా నున్నగా కనిపించాయి సంజాలీకి. వాటిని ఢీకొట్టే అలల శబ్దం మంద్రంగా వినిపించింది కౌస్తుభ్‌కు. అంతే అప్పటికప్పుడు ఓ యాత్రకు రూట్ మ్యాప్ సిద్ధమైపోయింది. ఇద్దరూ కలసి వెళదామనుకుంటే తీర రేఖకు అటూ ఇటూ ప్రాణాలు కొట్టుకుంటుంటాయి. సముద్రంలో తడవకుండా ఉండలేడు కౌస్తుభ్. నేలమ్మ తల్లిని తడమకుండా కుదురుకోలేదు సంజాలీ. అందుకే సెపరేట్ అయిపోయారు దారి వరకు. ఇద్దరి లక్ష్యం మాత్రం ఒక్కటే 100 రోజుల్లో 5 రాష్ట్రాల పశ్చిమ తీరాన్ని పూర్తిగా దాటేయాలని. అంటే కచ్ నుంచి కన్యాకుమారి వరకు సాగిపోవాలని. మొత్తం 3300 కి.మీ.ల ప్రయాణం. ఎవరి సవాళ్లు వారివే. తుఫాన్ పరిస్థితులు కౌస్తుభ్‌ను వెనక్కునెడితే. పర్వతాలు సంజాలీకి అడ్డుపడతాయి. అడవి భయం ఆమెదైతే... అలల భీతి అతడిది. అయినా సాహసం చేశారు. అప్పటి వరకు చూడని ప్రదేశాలు వినని సంస్కృతులు ఊహించని పరిస్థితులు ఎదురయ్యాయి. కచ్ నుంచి బయలు దేరాక ద్వారకాలో వీరికి కోస్ట్ గార్డుల నుంచి అనుమతి లభించింది. వారిని ట్రాక్ చేస్తూనే ఉంటారన్న విషయం కూడా తెలిసింది. ముంబై దాడుల తర్వాత తీర గస్తీని తీవ్రం చేశారు. తీర ప్రాంతాల్లో అనుమతులు తీసుకునే తిరగాలి. దేశ భద్రతకు సంబంధించిన విషయం. ఓఖాలోని మంగ్రోల్ తీరంలో కాస్త ఇబ్బంది కలిగింది. స్థానిక పోలీసులు వీరిని అనుమానించారు. ఆ తర్వాత వీరి యాత్ర గురించి మీడియాలో రావడం తెలుసుకుని పత్రాలను పరిశీలించి వదిలేశారు. గంటకు 8 కి.మీ.ల వేగంతో వీరు ఒక్కో ఊరిని దాటుకుంటూ రాత్రుళ్లు తీరంలోని భద్రతా స్థలాల్లో తలదాచుకున్నారు. ఉదయం 5:30–6:00 మధ్య వీరివురూ ఒకేసారి ప్రయాణం మొదలెడతారు. రోజుకు కనీసం 6–8 గంటలు ప్రయాణం సాగిస్తారు. ఆ తర్వాత ముందుగా అనుకున్న స్పాట్ వద్ద ఇద్దరూ కలుసుకుని విశ్రాంతి తీసుకుంటారు. అలా రోజుకు 50 కి.మీ.ల దూరాన్ని కవర్ చేస్తారు. కేరళ దగ్గర ఓసారి కౌస్తుభ్ వర్షంలో చిక్కుకుపోతే ఓ మత్స్యకారుడు కాపాడి తన గ్రామానికి తీసుకెళ్లి ఇంట్లో షెల్టర్ ఇచ్చాడు. ఆ రోజు ఎప్పటికీ మర్చిపోలేనంటున్నాడు కౌస్తుభ్. అలానే అంతకు ముందు ఎవరూ చేరని కొన్ని చిన్న చిన్న ద్వీపాలు, ఒడ్డుల్లో కూడా ఒంటరిగా సేద తీరే అద్భుతమైన అనుభూతి కూడా తనదే. సంజాలీకేమో భాష, ప్రాంతాలు వేరైనా సాదరంగా తమింటి బిడ్డగా చూసుకున్న అపరిచిత కుటుంబాలు ఎన్నో అనుభూతుల్ని మిగిల్చాయి. కౌస్తుభ్ రాక ఆలస్యమైతే భయపడిన సందర్భాలున్నాయి.

వీరి యాత్ర ద్వారా పోగయ్యే నిధులతో 100 మంది పిల్లల్ని చదివించాలనేది కూడా ఈ జంట లక్ష్యం. అలాగే కయాకింగ్‌పై యువతలో ఆసక్తి పెంచి అంతర్జాతీయ పోటీల్లో పతకాలు తెచ్చేందుకు ప్రేరణగా నిలిచేందుకు ఓ ప్రయత్నం చేస్తున్నారు. యాత్ర ఉద్దేశం దాని దూరం కన్నా విశాలం. ✦

అప్పుడు యాక్టర్..
ఇప్పుడు డైరెక్టర్...



ఓ బాల నటుడు పెద్దయ్యాక ఏమవుతాడు. హీరోనేమో..! కానీ చక్రి తోలేటి మాత్రం దర్శకుడయ్యాడు. దాదాపు పదిహేను సినిమాల్లో బాల నటుడిగా నటించిన చక్రి ఆ తర్వాత తెరకు దూరమయ్యాడు. చాలా ఏళ్ల తర్వాత తిరిగి కనిపించింది తాను దర్శకత్వం వహించిన చిత్రాల్లో చిరు పాత్రల్లో. కమల్ హాసన్, వెంకటేష్, మోహన్ లాల్‌లను డైరెక్ట్ చేసి తీసిన 'ఈనాడు' చిత్రం అతడికి మంచి పేరు తెచ్చిపెట్టింది. ప్రస్తుతం తమిళ సినిమాలపైనే ఫోకస్ పెట్టిన చక్రి మన విశాఖ వాసే.

ఎనిమిదేళ్ల వయసులో 'సాగర సంగమం' (1983) చక్రి ఫొటోగ్రాఫర్ పాత్రలో బాల నటుడిగా చేసిన తొలి చిత్రం.

- చక్రి తండ్రి తంబు కె.విశ్వనాథ్, కె.బాలచందర్, భాగ్యరాజ్, భారతీ రాజా, జంధ్యాల వంటి గొప్ప దర్శకులకు మిత్రుడు. వారి ప్రభావం బాగా ఉందేమో చక్రి కూడా దర్శకుడిగా మారాడు.
- తమిళ చిత్రం 'చిన్న వీడు' (1985), తెలుగు చిత్రం 'మయూరి' (1985)లోని పాత్రలతో చాలా మందికి ఇంకా గుర్తే ఉన్నాడు.
- దాదాపు పదిహేను చిత్రాల తర్వాత బాల నటుడిగా 'పైలా పచ్చీస్' చివరి చిత్రం.
- చక్రి అమెరికాలోని సెంట్రల్ ఫ్లోరిడా విశ్వవిద్యాలయంలో ఫిల్మ్ అండ్ వీఎఫ్ఎక్స్ కోర్సును చదివాడు.
- విజువల్ ఎఫెక్ట్స్‌లో పట్టా సాధించిన చక్రికి నటన కన్నా స్క్రీన్ రైటింగ్, డైరెక్షన్ మీదే ఆసక్తి ఎక్కువ. డిస్నీలో మూడేళ్ల పాటు వీఎఫ్ఎక్స్ నిపుణుడిగా పనిచేశాడు.
- అమెరికాలో ఉండగానే కమల్ చిత్రం 'దశావతరం' అక్కడ షూటింగ్ జరుపుకుంటోంది. చక్రి షెడ్యూల్ పూర్తయ్యేలా కమల్‌కు సహాయపడ్డాడు. అప్పుడే 'దశావతారం'లో చిన్న పాత్రలో నటించాడు. అలా దాదాపు 20 ఏళ్ల తర్వాత దక్షిణాది చిత్రంలో మళ్లీ కనిపించాడు.

- 'దశావతారం' సమయంలోనే 'ఈనాడు' చిత్రానికి సంబంధించి ఆలోచన కలిగింది. కమల్ ప్రోత్సాహంతో ఆ ప్రాజెక్టును తీసుకున్నాడు.
- ద్విభాషా చిత్రంగా వచ్చిన 'ఉన్నైపోల్ ఒరువన్', తెలుగులో 'ఈనాడు' ద్వారా 2009లో చిత్ర సీమలో దర్శకుడిగా మారాడు.
- హిందీ చిత్రం 'ఎ వెడ్నెస్ డే'కు రీమేక్ ఇవి. ఒరిజినల్‌ను నీరజ్ పాండే తీశారు.
- 'ఈనాడు'కి మంచి పేరు రావడంతో పెద్ద చిత్రాల మీదే గురి పెట్టాడు. అలా 2012లో తమిళ్ సూపర్ స్టార్ అజిత్ నటించిన 'బిల్లా-2' చిత్రానికి దర్శకత్వం వహించాడు.
- ప్రస్తుతం లేడీ సూపర్ స్టార్ నయనతార లీడ్ రోల్‌లో వస్తోన్న థ్రిల్లర్ 'కొలయుతిర్ కాలమ్' చిత్రానికి దర్శకత్వం వహిస్తున్నాడు.
- అంతర్జాతీయ ఛాయాగ్రహణ దర్శకులు కోరీ గెర్యాక్‌తో కలసి ఈ చిత్రానికి పనిచేస్తున్నాడు.
- ఈ చిత్రానికి ఉపయోగిస్తున్న రెడ్ ఎపిక్-డబ్ల్యు కెమెరా 8కె రెసెల్యూషన్‌లో చిత్రీకరిస్తుంది. ఈ కెమెరాను వాడిన తొలి భారతీయ చిత్రాల్లో చక్రి దర్శకత్వం వహిస్తున్న థ్రిల్లర్ ఒకటి.
- సినిమాలే కాకుండా అప్పుడప్పుడూ తన ప్రతిభను టెస్ట్ చేసుకునేందుకు షార్ట్ ఫిల్మ్స్, యాడ్స్‌ను తీస్తుంటాడు.
- జేమ్స్‌బాండ్ హీరోల్లో ఒకరైన పియర్స్ బ్రాస్నన్ నటించిన ఓ యాడ్‌కు చక్రినే దర్శకత్వం వహించాడు.
- 'అన్‌రెడ్' అనే ఓ సైలెంట్ షార్ట్ ఫిల్మ్‌ను తీశాడు. ఓ అనాథ పిల్లోడికి ఓ అమ్మాయి ఉత్తరమిస్తుంది. కానీ దాన్ని చదవడం తనకు రాదు. ఆ తర్వాత అతడేం చేస్తాడనేదే చిత్రం. దీనిలో డైలాగ్‌లుండవు.
- చక్రికి హాలీవుడ్ దర్శకులు ఆల్ఫ్రెడ్ హిచ్‌కాక్, క్లింట్ ఈస్ట్‌వుడ్‌లంటే ఇష్టం.

నవ్వుల్ - పువ్వుల్

విలేఖరి : సార్ గాంధీజీ కొడుకు పేరేంటి?
వెంగళప్ప : దినేశన్
విలేఖరి : అదేంటి నేనెప్పుడూ వినలేదే
వెంగళప్ప : నేను విన్నాను...విన్నాను... గాంధీజీని ఫాదర్ ఆఫ్ దినేశన్ అంటారుగా....
విలేఖరి : సార్!..... అది 'ఫాదర్ ఆఫ్ దినేశన్' కాదు. 'ఫాదర్ ఆఫ్ ది నేషన్'.

oooo

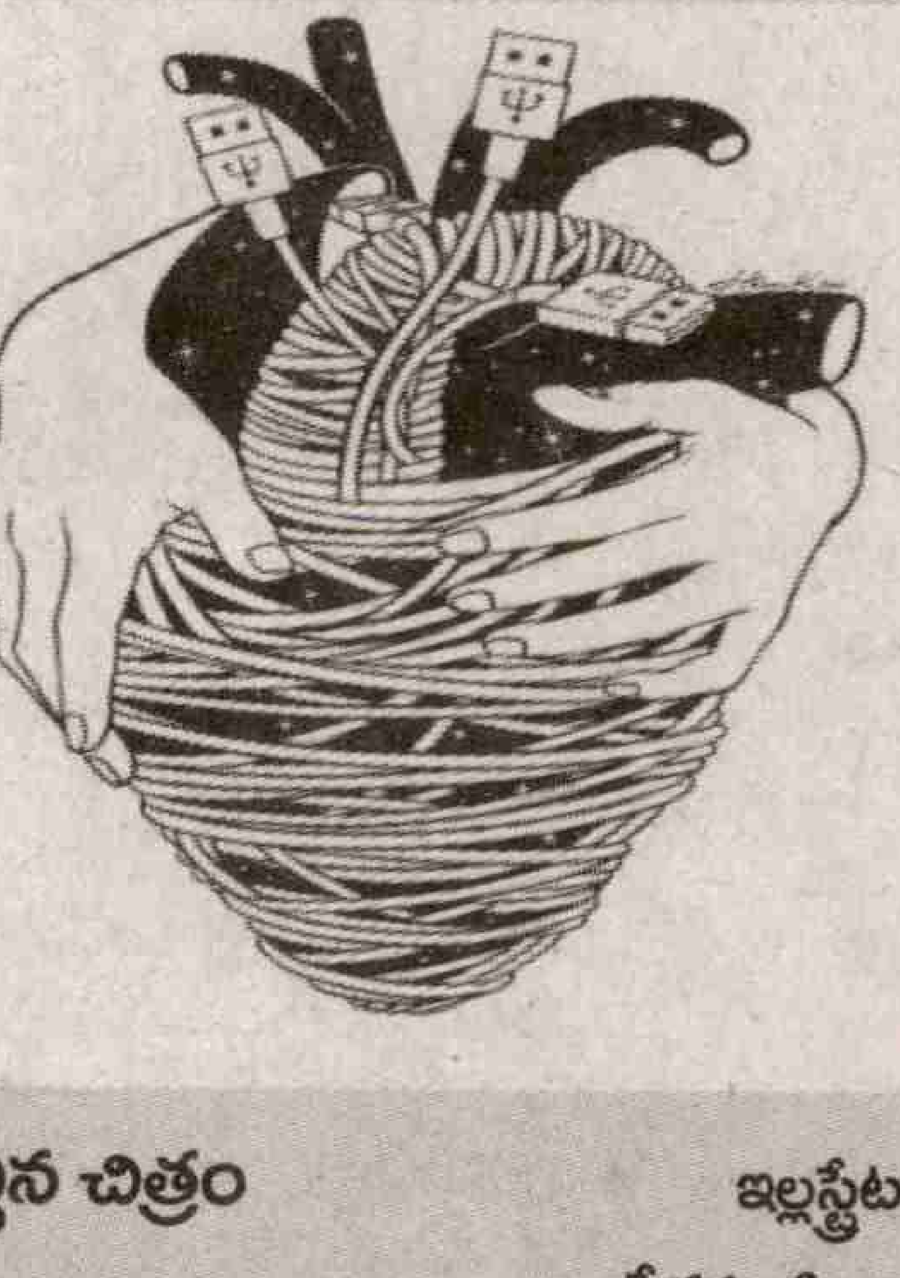
సుబ్బారావు : మీ అబ్బాయి ఏం చేస్తుంటాడు??
అప్పారావు : ఎక్స్పోర్ట్ అండ్ ఇంపోర్ట్ బిజినెస్
సుబ్బారావు : అవునా?? ఏం ఎక్స్పోర్ట్ అండ్ ఇంపోర్ట్ బిజినెస్
అప్పారావు : వాట్స్ అప్‌లో వచ్చినవి ఫేస్ బుక్‌లోకి...ఫేస్ బుక్‌లో వచ్చినవి వాట్స్ అప్‌లోకి పంపుతుంటాడు.

నారద్ : ఏంటి వరుణ్ మార్చ్‌లో ఈ వర్షాలు...
వరుణ్ : తప్పదుగా నారద్..... ఇయర్ యండింగ్ టార్గెట్స్ రీచ్ అవ్వాలి కదా....

000

దొంగ : నేనెళ్లేది దొంగతనానికే... ఎందుకంతలా రెడీ అవ్వడం!
భార్య : మొన్న సి.సి కెమేరాలో చాలా ఛెండాలంగా పడ్డారు. అందుకే...కాస్త మేకప్ వేసుకోండి.

కాంతారావు : మీ పెళ్లయి ఇన్ని సంవత్సరాలైనా ఇప్పటికీ మీరు మీ ఆవిడని డార్లింగ్, స్వీటీ, హనీ అని ఎంత ప్రేమగా పిలుస్తున్నారో....
గురునాధం : ప్రేమా... నా బొంద. తన పేరు మర్చిపోయి చాలాకాలమైంది. ఎంతకీ గుర్తుకు రాక అలా పిలుస్తున్నా....



నాకు నచ్చిన చిత్రం

ఇల్లస్ట్రేటర్ : హెన్ కిమ్

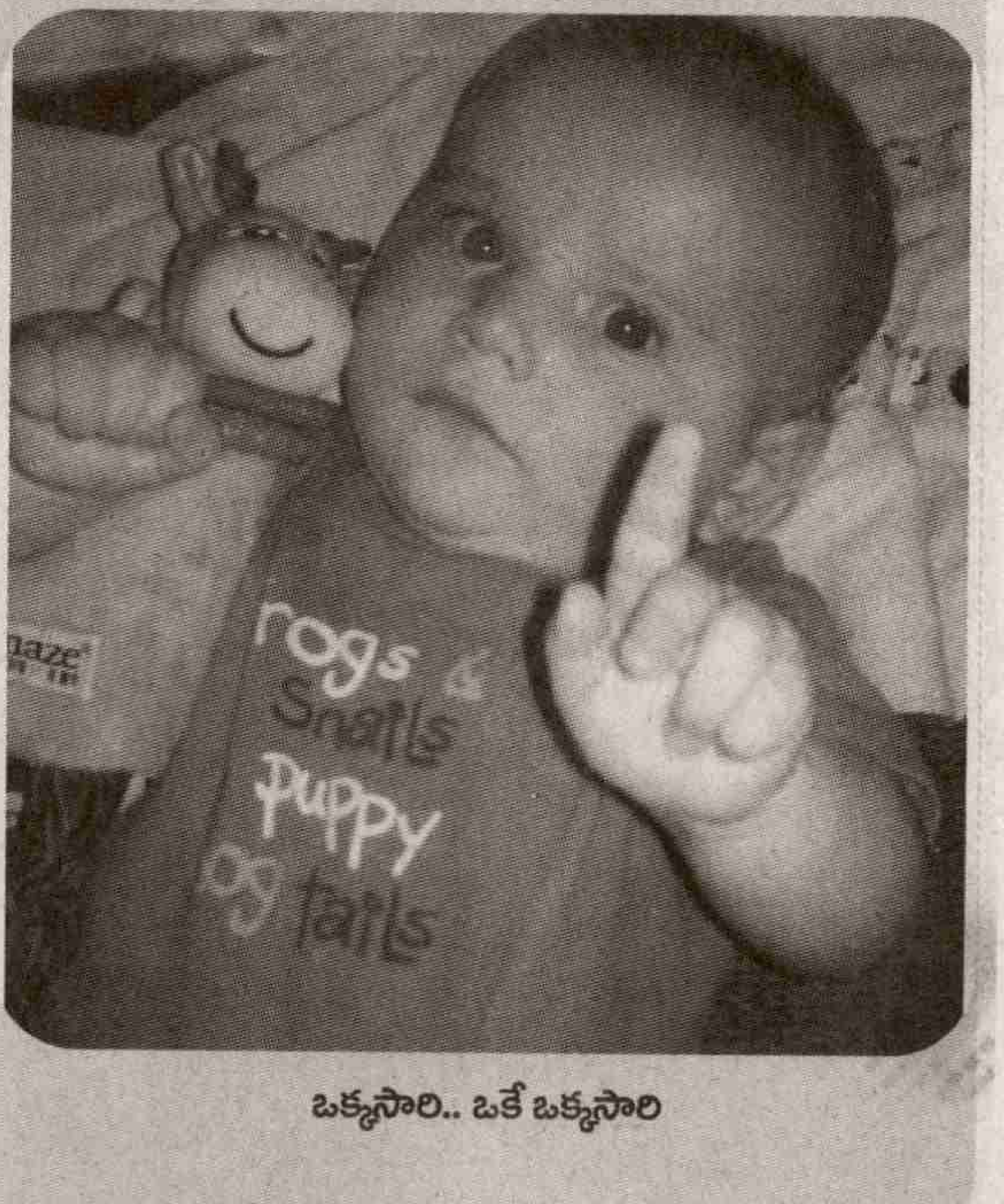
సేకర్త - పి. బాలు, గుండల

కిసుక్కు

శ్రీను : నా జీతం లక్షా పాతిక వేలు... సరిపోతుందా.. ఇంకా నన్ను పెళ్లిచేసుకోననడానికి ఏమైనా రీజన్స్ ఉన్నాయా...
సుమ : సరిపోతుంది....అదే నాకు సరిపోతుంది.. మరి నీ సంగతేంటి??

సత్య : ఊహా...నీ దృష్టిలో ప్రేమంటే ఏంటి??
ఊహ :ప్రేమ పవిత్రమైనది...డబ్బుతో వెలకట్టలేనిది...
సత్య : నిజంగా డబ్బుతో వెలకట్టలేనిదా.....?? నువ్వు చెప్పేవన్నీ అబద్ధాలే....
ఊహ : కాదు నిజమే....అయినా ఎందుకలా అడుగుతున్నావ్??
సత్య : అలా అయితే అమ్మాయిల కలల్లోకి ఎప్పుడూ రాజకుమారులు మాత్రమే ఎందుకొస్తారు. ఏ వాచ్ మ్యాన్‌నో.... కామన్ మ్యానో రావాలి కదా...

కిసుక్కు సిత్రం



ఒక్కసారి.. ఒకే ఒక్కసారి

ఊరించే ఊరగాయ

- అద్దేపల్లి శర్వాణి

ఊరగాయలేనిదే ముద్ద దిగదు కొందరికి. తీపి అల్లం మురబ్బాతో భోజనం ముగుస్తుంది ఇంకొందరికి. రోటి పచ్చడి వారానికోసారైనా టేస్ట్ చేయందే జీవితమే వేస్ట్ అనిపిస్తుంది ఇంకొంతమందికి. భారతీయుల్లో ఊరగాయ పచ్చడి రుచి తెలీని వారు లేరనే చెప్పాలి. చిన్నా పెద్దా తేడా లేకుండా పచ్చళ్లు అందర్నీ టేస్ట్‌తో కట్టిపడేస్తుంటాయి. ఊరగాయలు, రోటి పచ్చళ్లు, చట్నీలు, మురబ్బా పేరేదైనా ప్రాముఖ్యత మాత్రం ఒక్కటే! ఒక్కో ప్రాంతంలో ఒక్కో పచ్చడి ఫేమస్ అయ్యాయి. మామిడి కాయలతో చేసే పచ్చడిని తెలుగులో మనం ఆవకాయ పచ్చడిగా పిలిస్తే కన్నడంలో ఉప్పినకాయ్ అంటారు. ఇక తమిళ వాసులు ఉరుక్కాయ్ అని మలయాళీలు ఉప్పిలిట్టుతు అనే పేరుతో పిలిచేసుకుంటారు. మరాఠీ వారి లోంచా గుజరాత్‌లో అతాను, హిందీలో అచార్.... ఇలా పేరేదైనా ఏ ప్రాంతమైన పచ్చళ్ల క్రేజ్ మాత్రం ఒక్కటే....వెనిగర్‌లో నానబెట్టిన కూరగాయతో చేసే పచ్చళ్లు లేకుండా విదేశీయుల భోనం కూడా పూర్తవదు. ప్రపంచం మొత్తాన్నీ ఒక్కతాటికి తెచ్చేస్తున్న ఆ రుచికరమైన పచళ్ళేంటో మీరూ తెలుసుకోండి.

పచ్చళ్లు పెట్టడం భారతీయుల్లో అనాదిగా వస్తున్న ఒక సాంప్రదాయమనే చెప్పాలి. ఎప్పటినుంచో ఈ పచ్చళ్ల ప్రస్తావన వుండేది. ఆహార పదార్థాలని నిల్వచేసుకునే ఒక ప్రక్రియే కాలక్రమేణా పచ్చళ్ల పేరుతో ప్రసిద్ధి చెందింది. ఇక తెలుగు వారికి ఊరగాయకి ప్రత్యేకించి తెలుగోడి ఆవకాయకి పరిచయం అవసరంలేదు. ప్రాచీన సాహిత్యం ఇలా అడుగడుగునా ఊరగాయల ప్రస్థావన వినిపిస్తుంది. సామెతలు, సినీ బాణీల్లోనూ మన ఊరగాయల ప్రస్తావన వుంది. వేసవి మొదలైతే చాలు ప్రతి ఇంట్లో పచ్చడి జాడీలు కొలువుదీరుంటాయి. సెలవులకి అమ్మమ్మలు నానమ్మల ఊర్లకి వెళ్లడమన్నా, కొత్త పచ్చళ్లని రుచి చూడడమన్నా పిల్లలకి భలే ఇష్టం. అలా ఊరగాయలు పిల్లలకి పెట్టే సద్దెన్నపు చేతి ముద్దల్లో చేరిపోయాయి. నానమ్మ ముద్ద, తాతయ్య ముద్ద, అమ్మ ముద్ద నాన్న ముద్దా అంటూ కొసరి కొసరి తినిపించే ఆ పచ్చడన్నం కూడా వారికి చలవే...ఇప్పుడివన్నీ లేవు.... ఒక్క ఊరగాయే మిగిలింది. కాయకష్టం చేసే పేదవాడు కడుపు నింపుకునేదీ ఈ గొడ్డు కారం పచ్చడితోనే

భారతీయుల ఊరగాయ

నిజానికి నాలుగు వేల ఏళ్ల క్రితం నుంచే భారతీయులు పచ్చళ్లు పెట్టేవారనే ఆధారాలూ వున్నాయి. అలా దోసకాయ మొట్టమొదట మన స్థానికతలో దక్కించుకుంది. వీటిని అన్ని రుతువుల్లో తీసుకునేందుకు వీలుగా ఇళ్లలో నిల్వవుంచే పద్ధతులని అవలంభించేవారు. ఇక సముద్రాల్లో ఎక్కువకాలం ప్రయాణించే నావికులు ఉప్పులో ఊరబెట్టిన పంది, గొడ్డు మాంసాన్ని ఆహారంగా తీసుకెళ్లే వారట. అలా ఎక్కువకాలం ఆహారాన్ని నిల్వచేసుకునే ఈ విధానాలన్నీ కాలక్రమేణా కొన్ని మార్పు చేర్పులతో రుచికరమైన ఊరగాయపచ్చళ్లకి నాందిపలికాయి.

దేశం మొత్తం మీదా పచ్చళ్ల తయారీలో సాధారణంగా ఒకే రకమైన ప్రధాన పదార్థలని ఉపయోగిస్తారు. అయితే ప్రాంతీయతను బట్టి తీపి, పులుపు, కారం, పాళ్లు కాస్త ఎక్కువగా వుంటాయి. అలా మామిడి కాయ ఊరగాయలు, రోటి పచ్చళ్ల తయారీ విధానంలో కొద్ది పాటి

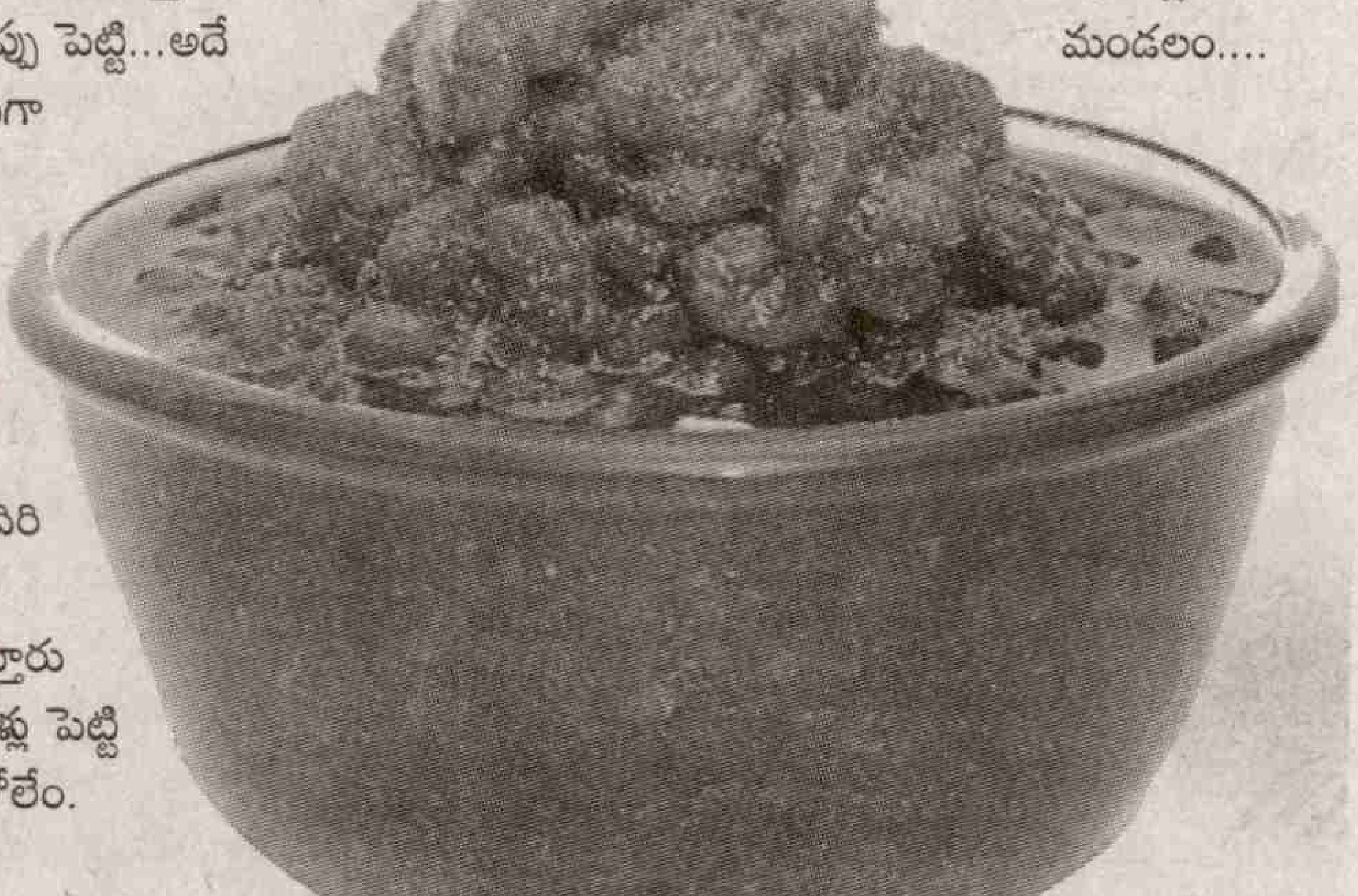
మార్పులుంటాయి. మామిడికాయ పచ్చడి రుచిలో ఉత్తరాది రాష్ట్రాలకి, దక్షిణాది వారికి ఎంతో వ్యత్యాసం కనిపిస్తుంది. కొన్ని ప్రాంతాల్లో నువ్వుల నూనెని ఉపయోగిస్తే మరి కొన్ని ప్రాంతాల్లో ఆవనూనెతో ఆవకాయపచ్చడిని పెట్టుకుంటారు. తక్కువ కారంతో ఉండే ఆవకాయపచ్చడి ఉత్తరాదిలో అచార్ అని పిలుస్తారు. మామిడి ముక్కల్ని ఎండబెట్టి చేసే పచ్చడితోపాటు పొడిరూపంలోనూ అచార్ అందుబాటులో వుంటుంది. కోన్ల్ ఖోల్ కాయగూరతో కాశ్మీరీ పచ్చడైనా టర్నిప్, క్యాలీఫ్లవర్, క్యారెట్లలతో చేసే తీపిపులుపు రుచుల మిక్సిడ్ వెజిటబుల్ అయినా ఆంధ్రా మటన్, చేపలు, రొయ్యల పచ్చడైనా, కేరళ బీఫ్ పచ్చళ్లైనా ఆహార ప్రియుల్ని మరో ప్రపంచానికి తీసుకెళతాయి. ఆవ నూనెలో ఊరవేసిన మామిడి కాయలతో తయారుచేసే కసుంది బెంగాలీల తీపి ఊరగాయ పచ్చడి. దాదాపు బెంగాలీలు తయారుచేసే పచ్చళ్లన్నిటిలో తీపి, పులుపు పాళ్లు కాస్త ఎక్కువే...ముక్కలు ఎండ బెట్టడం దగ్గర నుంచి పచ్చడి తయారీ పూర్తయ్యే వరకు మహిళలు ప్రత్యేకమైన జాగ్రత్తలు తీసుకుంటారు. ఇక తీపి ఆవకాయ తయారీలో బెల్లం, పంచదార రెండిటినీ ఉపయోగించి చేసే రాజస్థానీల టేస్టే సపరేటు. తీపి పులుపు సమ్మేళనంగా వుండే ఆమ్‌కా ఛూండా గుజరాతీ స్పెషల్ ఆవకాయ. ఆవాలు, ముల్లంగి వేర్లు, ఆకులని పులవబెట్టే ప్రక్రియ ద్వారా తయారుచేసే నేపాలీల స్థానిక ఊరగాయ గన్‌ద్రక్ పచ్చడి మన డార్జిలింగ్ ఫ్లేవర్‌లని అద్దుకుని అక్కడ ప్రఖ్యాతి చెందింది. అహ్మదాబాద్ పార్సీల పెళ్ళి వేడుకల్లో లాంగ్ నూ అచార్‌ని పెద్దలకి పంచిపెట్టడం ఒక సాంప్రదాయంగా వస్తోంది. నీటి చుక్క తగిలితే పచ్చడి పాడైపోతుందంటూ దక్షిణాది వారు తెగ కంగారు పడుతుంటారు. అలాంటిది కేవలం నీరు నిమ్మ ఉప్పుతో పచ్చడిని తయారు చేయడం ఇక్కడ ప్రత్యేకత. తమిళనాడులో మాహలి పచ్చడిని కూడా నూనె లేకుండానే నిల్వచేస్తారు. మాహలి వేరుని ముక్కలుగా తరిగి పెరుగులో నానబెట్టి చేసే ఈ పచ్చడి దాదాపు ఏడాది దాకా నిల్వ ఉంటుంది. పచ్చి మామిడి పిందెలతో పెట్టే వడు మాంగాయ్ కూడా తమిళనాట చాలా స్పెషల్. మహారాష్ట్రలో ఆవకాయకి కాస్త ఘాటెక్కువ. కారంతోపాటు దాల్చిన చెక్క అంటి సుగంధద్రవ్యాల ఫ్లేవర్ అధికంగా ఉంటుంది మరి. మామిడి ముక్కలు బెల్లాన్ని ఉడికించి తయారుచేసే ఆమ్‌కి లౌంగిని ఉత్తర భారతదేశం మొత్తం మీదా ఇష్టంగా తింటారు. ఇక ఆంధ్రప్రదేశ్ పచ్చళ్లకి పుట్టినిల్లనే చెప్పాలి. ఆవకాయ, మాగాయ, ఉసిరిక, టొమోటా పంళ్లఖారం, గోంగూర, రోసకాయ, అల్లం, కొబ్బరి ఇలా ఎన్నో రకారకాల ఊరగాయలూ, రోటిపచ్చళ్లకి కొదవేలేదు. అయితే ఆంధ్రులు పేరుచెప్పగానే మొదట గుర్తొచ్చేది మాత్రం ఆవకాయే. తయారీ గురించి ప్రత్యేకించి చెప్పాల్సిన పనేలేదు. అయితే ఆంధ్రా, తెలంగాణ, రాయలసీమ, ఉత్తరాంధ్రా ఇలా తెలుగు రాష్ట్రాల్లోనే దాదాపు పదిహేడు రకాల ఆవకాయ పచ్చళ్లు అందుబాటులో ఉన్నాయి. కొన్ని ఆవకాయ పచ్చళ్లు ప్రాంతీయతను చాటుకుంటున్నాయి. అల్లం ఆవకాయ, బెల్లం ఆవకాయ, దోస ఆవకాయ, మాగాయ, మెంతి ఆవకాయ/మెంతికాయ, నువ్వుల ఆవకాయ, పచ్చ ఆవకాయ, పులిహోర ఆవకాయ, సెనగల ఆవకాయ, తొక్కు మాగాయ, తురుము మాగాయ, ఉడుకు మాగాయ, ఉసిరి ఆవకాయ, వెల్లుల్లి ఆవకాయ, ఎండు ఆవకాయ, కొబ్బరి ఆవకాయ ఇలా రకరకాల ఆవకాయ పచ్చళ్లని తెలుగు రాష్ట్రాల్లో తయారుచేస్తుంటారు. రాయల సీమ, తెలంగాణ, ఆంధ్రప్రదేశ్ ఇలా ఏ ప్రాంతానికి చెందిన తెలుగు వారైనా ఘాటైన పచ్చళ్లకి ఫిదా అయిపోతుంటారు. ముఖ్యంగా గోదావరి ప్రజలూ భోజన ప్రియులే అంతకు మించి నాన్‌వెజ్ పచ్చళ్ల ప్రియులనే చెప్పాలి. అయితే నాన్ వెజ్ పచ్చళ్ల తయారీలో ప్రపంచస్థాయి పేరుగడించిన భీమవరం. అంతే కాదు నాన్‌వెజ్ పచ్చళ్లకి కేరాఫ్‌గా మారింది.

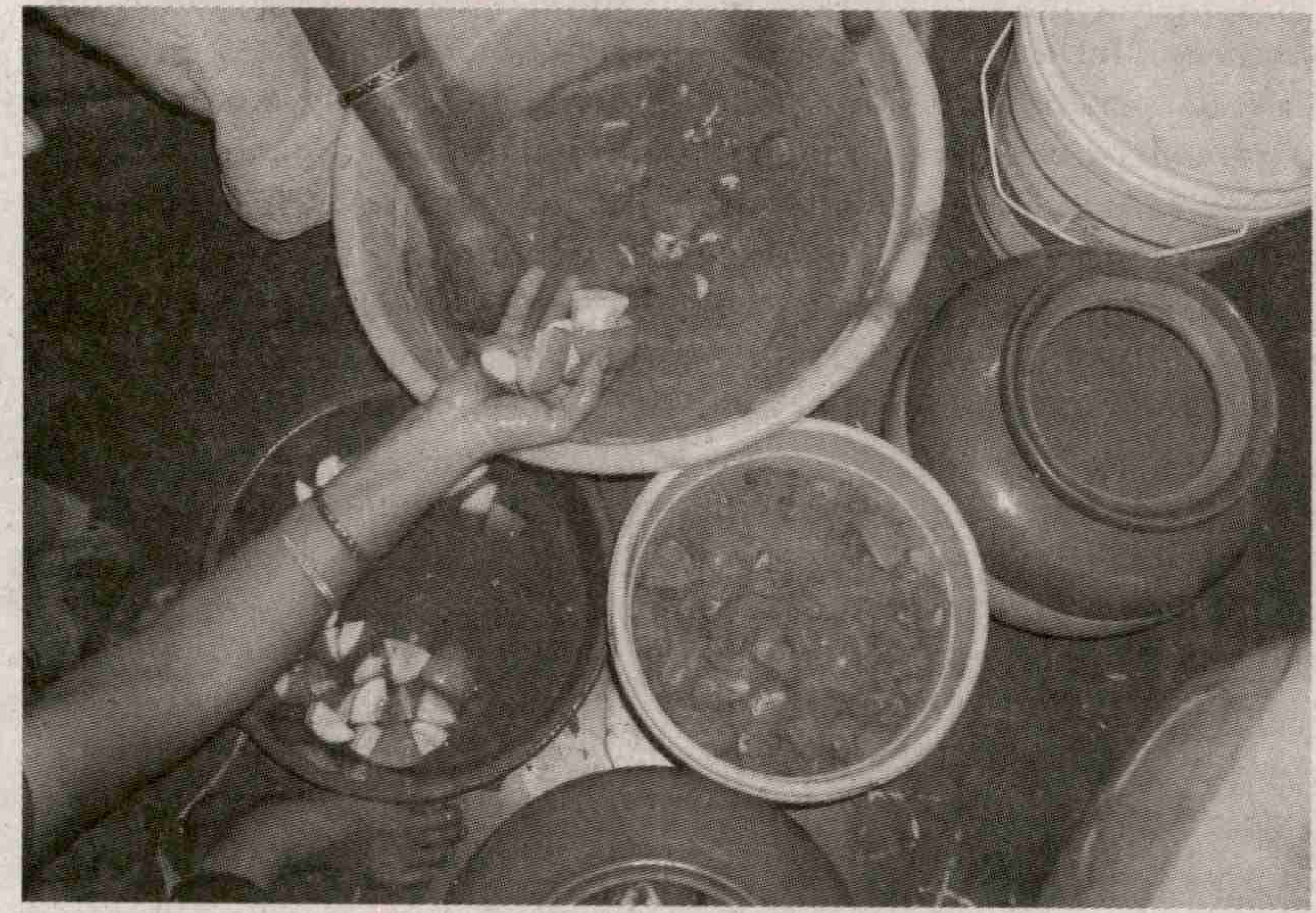
ఆ పచ్చళ్ల టేస్టే వేరు

భీమవరంతోపాటు చుట్టుపక్కల గ్రామాల్లోని చిన అమిరం, వెంప, అనాకోడేరు, కాళ్ల మండలం....

నాన్‌వెజ్‌తో నోరూరే...

ఆవకాయ, పండుమిర్చికారం, టొమాటొ లాంటి ఊరగాయ పచ్చళ్లు ఉప్పు, ఆవపిండి, నూనెని కలపడం ద్వారా ఎక్కువ కాలం నిల్వ ఉంటాయి. ఊరగాయ పచ్చళ్లలో ఉప్పూకారం కలిసేలా చేత్తో కలియదిప్పొచ్చు. కానీ నాన్‌వెజ్ పచ్చళ్లలో మాత్రం చేయిపెట్టడానికి వీల్లేదు. అయితే నాన్‌వెజ్ పచ్చళ్ల తయారీ విషయంలో చాలా జాగ్రత్తలు తీసుకోవాల్సి వుంటుంది. తేడావస్తే పచ్చడి మొత్తం పాడైపోతుంది. నాటు కోడి, మటన్, చేపతల ఆవకాయతో పాటు ఎన్ని వెరైటీలు చేసినా దినుసులు మారవు. వాటి నిష్పత్తీ అంతగా మారదు. పచ్చడి పెట్టుకోడానికి ఎక్కువ సమయం పట్టదు. బాయిలర్ చికెన్, నాటుకోడి, పందెం కోడి (కోజా), మటన్, కైమా, రొయ్యలు, ఎండురొయ్య గోంగూర, పచ్చిరొయ్య గోంగూర, కొరమేను, పీతలు, పండుగప్ప, మటన్ గోంగూర, సప్పడ్ క్రాబ్, ఈము.ఇలా పశ్చిమ గోదావరిలో రకరకాల నాన్‌వెజ్ పచ్చళ్లు దొరుకుతాయి. రొయ్యల పచ్చడిని భోజనంతో పాటు టిఫిన్‌లో కూడా నంజుకుంటారు. కొరమేను స్కిన్‌లెస్, పండుగప్ప, బొమ్మిడాయి చేపల పచ్చళ్లని స్నాక్స్‌గానూ తీసుకుంటారు. పీతల్లో ఏటి పీతల రుచేవేరు. ఇక గోదారి పీతలకి గిరాకీ కూడా ఎక్కువే. స్టఫ్‌డ్ క్రాబ్ ప్రత్యేకంగా చెప్పుకోవాలి. ఇది జర్మన్ రకం పీత. దీని పైభాగంలో ఉండే కప్పును శుభ్రం చేసి, వేడివేడి నీళ్లలో మరిగిస్తారు. తర్వాత, పీత మాంసాన్ని మసాలాతో బాగా దట్టించి, పైన జీడిపప్పు పెట్టి...అదే కప్పులో కూర్చి నూనెలో వేగిస్తారు. దీన్ని కొన్ని చోట్ల స్నాక్ ఐటమ్‌గా పెడతారు. క్షణాల్లో గిన్నె ఖాళీ అయిపోతుందంతే! నాన్ వెజ్ పచ్చళ్లలో ధనియాలు ఉపయోగించడం వల్ల రుచి, నిల్వ సామర్థ్యం పెరుగుతాయి. ఉప్పు కాస్త తక్కువగానైనా వేసుకోవచ్చు. అవసరమనుకుంటే తర్వాతైనా ఉప్పుని కలుపుకో వచ్చు. కొరమేను, పండుగప్ప, బొమ్మిడాయి లాంటి చేపల రకాలనూ గట్టిరకం పీతల్నీ మాత్రమే పచ్చళ్ల తయారీకి వాడతారు. మరీ లేతవి కాకుండా, ఒక మాదిరి ముదురు రకం వాటినే పచ్చళ్లకి ఉపయోగిస్తారు. సాధారణంగా పచ్చళ్ల తయారీదారులు భీమవరం, పాతపాడు, సిద్ధాంతం, నరసాపురం, మొగల్తూరు చేపల మార్కెట్లలో కొని, శుభ్రం చేసి నిల్వ ఉంచుకుంటారు. ఆర్డర్లపై పచ్చళ్లు పెట్టి ఇస్తారు. అయితే, ఈ పచ్చళ్లను మాగాయ లాగా ఏడాదంతా నిల్వ ఉంచుకోలేం. మహా అయితే నెలరోజులు. ఆలస్యమైనకొద్దీ రుచి తగ్గిపోతుంది.





ఏలూరుపాడు, జువ్వలపాలెం, కలవపూడి, ఆకివీడు మండలం...... ఆయిభీమవరం, చెరుకుమిల్లి, సిద్ధాపురం, ఉండి, యలమంచిలి మండలం.....కాజ, కలగంపూడి, చించినాడ, పాలకొల్లు మండలం.... చింతపర్రులలో డ్వాక్రా సంఘాలు నాన్‌వెజ్ పచ్చళ్ల తయారీలో పేరొందాయి. పోడూరు మండలంలోని పోడూరుతోపాటు జిన్నూరు, పాలకోడేరు మండలంలోని పెన్నాడ, ఆచంట మండలంలోని ఆచంట, పెనుమంచిలి గ్రామాల్లో సైతం చిన్నపాటి పరిశ్రమగా మాంసాహార పచ్చళ్లను తయారు చేస్తున్నారు. ఆర్డరు ఇస్తే చాలు.. ఒక్కరోజులో సిద్ధం చేసి ఇచ్చేస్తారు. జిల్లా సరిహద్దులోని ఆకివీడు మండలంలో పచ్చళ్ల ప్యాకింగ్ ఒక కుటీర పరిశ్రమగా అభివృద్ధి చెందింది. ఇతర ప్రాంతాల నుంచి పెద్ద ఎత్తున నాన్‌వెజ్ ఆవకాయ తీసుకొచ్చి ఇక్కడ ప్యాకింగ్ చేయిస్తారు. కిలో పచ్చడి వందల్లోనే పలుకుతుంది. ఇక్కడి నుంచి నాగాలాండ్, మేఘాలయ, మిజోరం, అసోం వంటి ఈశాన్య రాష్ట్రాలకూ నాన్‌వెజ్ పచ్చళ్లను ఎగుమతి చేస్తుంటారు. అలా మన ఆవ ఘాటు అక్కడి వారినీ ఆకట్టేసుకుంది. ఇక్కడ తయారు చేసే పచ్చళ్లని కొంతమంది వ్యాపారులు గాజు సీసాల్లో నింపి రాష్ట్రంలోని వివిధ ప్రాంతాల్లో విక్రయిస్తుంటారు. భీమవరం నుంచే విదేశాల్లో వుండే తమ వారికి ఈ పచ్చళ్లని చేరవేస్తుంటారు.

విదేశీ పచ్చడి రుచులు

కూరగాయలు పళ్లతో రకరకాల పచ్చళ్ల పెట్టడంలో భారతీయులే కాదు విదేశీయుల్లోనూ క్రేజ్ ఎక్కువే. పిక్ల్స్ పేరు అక్కడా పాతదే.... ఇంతకీ పికెల్ అనే పేరు ఎలావచ్చిందో మీకు తెలుసా? చరిత్రకారులు కనిపెట్టిన ఆ విషయం ఏంటో...మీరే తెలుసుకోండి. పికిల్ అనే పదం డచ్ నుంచి వచ్చింది. డచ్ భాషలో ఉప్పు నీరు(బ్రైన్)ని పెకెల్ అంటారు. ఉప్పు నీటిలో మాంసాన్ని నిల్వవుంచే పద్ధతి ద్వారా ఆహారాన్ని ఎక్కువ కాలం పాడవకుండా నిల్వచేసుకునేవారు. అయితే ఇతర దేశాల్లో పచ్చళ్లు మనలా ఘాటైనవిగా వుండవు. కాస్త సాత్వికాహారంగా వుండే విదేశీ పచ్చళ్లేంటో తెలుసుకోండి.

తూర్పు ఆసియాలో మాంసం, పళ్లు, కూరగాయలు, గుడ్లు ఇలా రకరకాల పదార్థాలతో పచ్చళ్లని తయారుచేస్తారు. వీటికి కూరగాయల నుంచి తయారుచేసే వెనిగర్‌ని ఎక్కువగా ఉపయోగిస్తారు. కూరగాయలని వెనిగర్‌లో ఊరనిచ్చి చేసే సయేర్‌క్రట్, కిమ్‌చి పచ్చళ్లు జర్మనీ, దక్షిణ కొరియా దేశాల్లో ఎంతో ఫేమస్. కిమ్‌చి గురించి మనం ప్రత్యేకంగా చెప్పుకోవాలి. గోరియో వంశస్థుల కాలం నుంచి దక్షిణకొరియాలో వాడుకలోకి వచ్చిన కిమ్‌చి అక్కడి జాతీయ వంటకం కూడా. ఇందులో ప్రధానంగా ఉపయోగించే ముల్లంగి 1700లో అత్యధికంగా సాగుచేయబడ్డాయి. ఆ కాలంలోనే ఇక్కడ మిరప కూడా వాడుకలోకొచ్చిందని చెబుతుంటారు. కొరియన్ల రోజువారీ ఆహారంలో 40 పౌండ్ల కిమ్‌చి పచ్చడిని తీసుకుంటారనేది ఒక అంచనా...

–ఆస్ట్రేలియాలోని కొన్ని ప్రాంతాలతోపాటు న్యూజిల్యాండ్‌లో కూడా దోసకాయ పచ్చడిని ఎక్కువగా తీసుకుంటారు. అమెరికా, కెనడా, బ్రిటన్‌లో ఉల్లి, క్యాలీఫ్లవర్‌తో చేసే పచ్చళ్లని ఇష్టపడతారు.

మధ్య , తూర్పు ఐరోపాలో

ఐరోపాలోని హంగరీ ప్రజలు మధ్యాహ్న భోజనంలో సాపేర్‌క్రౌట్ తప్పనిసరి. ల్యాక్టిక్ ఆమ్లంలో క్యాబేజ్‌ని పులవబెట్టి ఈ పచ్చడిని తయారు చేస్తారు. ఇదే కాదు దోసకాయ, మిరియాలు, పుచ్చకాయ, కొన్ని రకాల పళ్లు, బీట్‌రూట్ క్యారెట్, టమాటా, బేబీకార్న్, ఉల్లిపాయలు, వెల్లుల్లి తోపాటు యాపిల్‌తో పచ్చళ్లని తయారుచేసుకుంటారు. కొన్ని ప్రాంతాల్లో ఎక్కువగా దోస సాగులున్నాయి. దోసకాయలతో ఏడాది పొడవునా నిల్వ ఉండే పచ్చళ్లని పెట్టుకుంటారు. రోమ్ వాసులు బీట్ రూట్, దోసకాయ, ఆకుపచ్చ టమాటాలు, పుట్టగొడుగులని పంది కొవ్వు, ఉప్పుతో నిల్వబెడతారు. రష్యా, ఉక్రెయిన్, బెలారస్ బీట్ రూట్, టొమాటొ, పుట్టగొడుగులు, వెల్లుల్లి, ఎగ్ ప్లాంట్, పుచ్చకాయతో పచ్చళ్లని తయారుచేస్తారు. అయితే వీటిని ఎక్కువ వేడి తగలకుండా చీకటిగా వుండే ప్రదేశంలో వుంచుతారు.

దక్షిణ యూరప్‌లో

ఇటాలియన్ పచ్చళ్లలో ప్రధానమైనది గార్డినేరియా. ఉల్లిపాయలు, క్యారెట్, కొత్తిమీర కాడలు, కాలీఫ్లవర్‌లని వైన్ వెనిగర్‌లో ఊరనిచ్చి చేసే ఈ పచ్చడినే మిక్స్‌డ్ వెజిటబుల్ పికిల్ అని కూడా పిలుస్తారు. దీనికి ఆయా రుతువులకి

కూరగాయల ఊరగాయలు

అసలు ఊరగాయ అంటే.... అవకాయ, మాగాయ, గోంగూర, చింతకాయ, పండు మిరపకారం మటన్ చికెన్, ప్రాన్స్..ఇవేనా అనే సందేహం వచ్చేసింది చాలామందికి. కొత్త వంటకాలని కనిపెట్టే మన పాకశాస్త్ర ప్రియులు, చెఫ్‌లు ద్వారా కూరగాయలతో తయారు చేసే రోజుకో కొత్త రకం పచ్చడి పేరు వినిపిస్తూనే ఉంటుంది. కూరగాయలతో ఊరగాయలు పెట్టుకోవడం మా అమ్మమ్మల కాలం నుంచే వుందంటున్నారు కొందరు. వంకాయ ఊరగాయ, మిక్స్‌డ్ వెజిటబుల్ ఊరగాయ, దోసావకాయ ఊరగాయ, కంద ఊరగాయ, చిక్కుడుకాయ ఊరగాయ, దొండకాయ ఆవకాయ ఇలా ఎన్నో నోరూరించే కూరగాయ ఊరగాయల్నీ తయారుచేసుకోవచ్చు. ఊరగాయలు మాత్రమే కాదండోయ్.... రోజూ మనం ఆహారంలో తీసుకునే కరివేపాకు, తోటకూర, పాలకూల, బచ్చలి, గోనుగుంటగరగాకుతో రోటి పచ్చళ్ళని కూడా తయారుచేసుకోవచ్చు. రుచికరంగా ఉండే ఈ పచ్చళ్లు కొన్ని రోజులు పాడవకుండా ఉంటాయి. నువ్వా నేనా సై.... అంటూ ఊరగాయలతో పోటీ పడే ఈ కూరగాయ, ఆకుకూర పచ్చళ్లు ఏవో ఎలా తయారుచేసుకోవాలో తెలుసుకుందాం!

పచ్చళ్ల ఊరు

సీజనల్ పచ్చళ్ల తయారీలో కొన్ని గ్రామాలు ఫేమస్ అయిపోయాయి. అయితే వివిధ ప్రాంతాలకి రుచికరమైన పచ్చళ్లని అందిస్తున్న ఒక ఊరు ఇప్పటికీ ఎక్కువ మందికి తెలీదు. ఇప్పటి వరకు ఒక్క బస్సు కూడా లేని ఆ ఊరు ఎక్కడుందంటే ..... పశ్చిమగోదావరి జిల్లా కానూరు చేరుకోగానే కాస్త ఎడంపక్కకి తిరిగితే ఒక మట్టిరోడ్డు కనిపిస్తుంది. ఆ రోడ్డు గుండా మూడు కిలోమీటర్లు నడిస్తే కనిపిస్తుంది ఉసులు మర్రు. ప్రస్తుతం ఆ ఊరి జనాభా 2400. దాదాపు 180 కుటుంబాలు పచ్చళ్ల వ్యాపారం మీదే ఆధారపడి జీవనం సాగిస్తున్నారు. ఉసిరి, ఆవకాయ, చింతకాయ, పళ్ల కారం ఇలా ఆయా సీజన్‌లకి తగ్గట్టు పచ్చళ్లని తయారుచేసి పెద్ద పెద్ద డ్రమ్ముల్లో నిల్వచేస్తుంటారు. 90 శాతం మంది మహిళలు పచ్చళ్ల తయారీలో కొనసాగుతున్నారు. వీరందరూ పచ్చళ్లు తయారుచేయడంలో నిష్ణాతులే. పురుషులు ఇతర పనులతోపాటు ఈ వృత్తిలోనూ కొనసాగుతున్నారు. 40 ఏళ్ల క్రితం ఆ గ్రామంలోని ఒక వ్యక్తి ద్వారా మూడురకాల పచ్చళ్ళతో మొదలైంది ఈ పచ్చళ్ల తయారీ. ప్రస్తుతం ఆ గ్రామం మొత్తానికి ఆసరాగా నిలుస్తోంది. కొంతమంది పచ్చళ్ల వ్యాపారులు ఇక్కడి నుంచి పెద్ద సంఖ్యలో పచ్చళ్లని ప్యాక్ చేయించుకుని ఇతర ప్రాంతాలు, రాష్ట్రాలకి తీసుకెళ్లి అమ్ముతుంటారు. ఈ గ్రామస్తులు కొన్నేళ్లుగా రుచికరమైన పచ్చళ్లని అందిస్తున్నా ఎలాంటి సొంత లేబుల్ లేని కారణంగా ఈ ఊరి పేరు మాత్రం బయటి ప్రపంచానికి తెలీకుండాపోయింది.

తగ్గట్టు వెల్లుల్లి, ఒరిగానో, రెడ్ పెప్పర్‌ని జోడిస్తారు. ఇటాలియన్ సలాడ్స్, బీఫ్ సాండ్‌విచ్‌లతో గార్డినేరియాని తీసుకుంటారు. ఇటలీ వాసులు 1920లో ఈ పచ్చడి షికాగో వాసులకి రుచిచూపించారట. అప్పటి నుంచి షికాగో స్టైల్‌లో ఈ పచ్చడి ప్రాచుర్యం సంపాదించుకుంది. అల్బేనియా, బల్గేరియా, టర్కీల్లోనూ ఈ మిక్స్‌డ్ వెజిటబుల్ పచ్చడిని ఇష్టంగా లాగించేస్తారు. ఇక మొరాకో వాసులు నిమ్మ బద్దలతో తయారుచేసే వలహ్మా మర్కడ్‌ని ఇష్టపడితే క్యురి చుకె జపాన్ వాసులకి ఇష్టమైన పచ్చడి. మధ్య ప్రాచ్య దేశాల్లో తోషి పచ్చడిని చేసుకుంటే ఆవాలు, దిల్ ని ఉపయెగించి స్వీడన్ వాసులు హెర్నింగ్‌ని ఎక్కువగా తయారుచేసుకుంటారు.

పచ్చి బొప్పాయ, క్యారెట్, బీట్ రూట్, ఉల్లి, వెల్లుల్లి కలగలుపుతో చేసే అచారా ఫిలిప్పైన్స్ ఫేవరెట్ పచ్చడి.

జైలు మామిడి

ఒకప్పుడు డచ్ వారి ఆధీనంలో వుండేది రాజమండ్రి సెంట్రల్ జైలు. కేంద్ర కారాగారంగా మారాక ఇదొక కారాగారం మాత్రమే. కానీ అంతరంగా మాత్రం ఓ శిక్షణాలయం. ఖైదీలుగా ఇక్కడికొచ్చిన వారు ఏదో ఒక వృత్తిలో శిక్షణ తీసుకుని బయటకు వెళుతుంటారు. జీవనోపాధి పొందుతుంటారు. ఈ సెంట్రల్ జైలుకు అనుబంధంగా 70 ఎకరాల్లో వ్యవసాయ క్షేత్రం వుంది. సీజనల్, నాన్ సీజనల్, కూరగాయలు అన్నీ పండిస్తారు. జైలుకు చుట్టుపక్కల ఖైదీలే బండ్లపై కూరగాయల్ని సైతం అమ్ముతుంటారు. ఇక్కడ కొన్నేళ్లుగా మామిడి పండ్లను పండించడం ద్వారా ఈ జైలు మరింత ప్రాచుర్యం పొందింది. 20 ఎకరాలు మామిడితోట పెంపకానికి కేటాయించారు. వీటి పోషణ చూసుకునేది ఇక్కడి ఖైదీలే. సేంద్రీయ పద్ధతుల్లో ఖైదీలు వ్యవసాయం చేస్తారిక్కడ. ఇక్కడ పండించే మామిడిపండ్లు, కాయలకు చుట్టుపక్కల చాలా పేరుంది. ఉదయం ఆరుగంటల నుంచి సాయంత్రం వరకూ షిఫ్ట్ ల వారీగా మామిడితోటల్లో ఖైదీలు పనిచేస్తారు. జైలు అధికారులే వీరికి రోజువారీ డబ్బు చెల్లిస్తారు. మామిడితోటలో కొత్తపల్లి కొబ్బరి, సువర్ణ రేఖ, పొడుగు, పొట్టి రసాలు, బంగినపళ్లు ఇమాం పసంద్ ఇలా అన్ని రకాలు పండిస్తున్నారు. సేంద్రీయ ఎరువులు ఉపయోగించి పెంచడంతో మంచి నాణ్యత కలిగిన జైలు మామిడి ఒక కొత్తరకంగా అక్కడ ప్రాచుర్యం పొందుతోంది. ధర కాస్త ఎక్కువే అయినా మార్కెట్‌లో లభించే వాటి కంటే రుచికరంగా వుండడంతో ఇక్కడి మామిడపండ్లని కొనేందుకు ఇష్టపడుతుంటారు.

సమాజంలో వస్తున్న మార్పులతోపాటు మన జీవన విధానంలో కూడా కొన్ని మార్పులు చేటుచేసుకుంటున్నాయి. అలా ప్రస్తుతం ఇళ్లలో పచ్చళ్లు పెట్టే అలవాటు కాస్త తగ్గుముఖం పట్టింది. ఊరగాయల మీద జిహ్వాచాపల్యం మాత్రం అలాగే వుంది. అందుకే పచ్చళ్ల అమ్మకాలకీ ఊపొచ్చింది. జీవనోపాధిని పెంచడంతోపాటు అంతర్జాతీయ వాణిజ్య స్థాయికి మన పచ్చళ్ల అమ్మకాలు చేరాయంటా వాటి క్రేజ్ ఏంటో అర్థంచేసుకోవచ్చు.

- మెసొపటేనియన్ల కాలం(బి.సి.ఇ 2400) నాటి నుంచే ప్రజలు ఊరగాయ రుచులకి అలవాటు పడ్డారు.
- పసిఫిక్ దీవుల్లో స్థానికులు భూమిలో కందకాలు రంధ్రాలు చేసి అరటి ఆకుల్లో ఆహారాలు, ఊరగాయలను దాచేవారు. ఇలా నిల్వచేసిన ఊరగాయ నిల్వలనే తుఫాను సమయాల్లో ఆహారంలోకి ఉపయోగించుకునేవారు.
- ఒకప్పుడు ఫిజిలో అబ్బాయి తరపు వారు వధువుకి తమ ఊరగాయ గుంటలని చూపించడం ద్వారానే వివాహాలు ముడిపడేవట.
- ప్రపంచ సుందరి క్లియోపాత్రా సైతం ఒక సందర్భంలో తన అందాన్ని కాపాడుకోవడంలో పచ్చళ్లని తినడం కారణమంటూ స్టేట్‌మెంట్ ఇచ్చేసింది.
- అమెరికాలోని ఊరగాయల తయారీ కర్మాగారాల్లో సీసాల్లో వుంచిన పచ్చళ్లని కొన్ని రోజులు ఆరుబైట మూతలు లేకుండా వుంచుతారు. ఉప్పులో ఊరిన ఊరగాయలని మూతలేకుండా అలా వుంచడానికి సూర్యకిరణాలు ప్రసరించడం ద్వారా అవి పాడవకుండా ఉంటాయనేది అక్కడి ఫుడ్‌సైంటిస్ట్‌ల అభిప్రాయం.
- తీపి ఊరగాయలని ఎక్కువగా ఇష్టపడే అమెరికన్ల ఆహారంలో రెండింతలు మెంతులని ఉపయోగించి చేసే వివిధ రకాల పచ్చళ్లన్నీ తీసుకుంటారు.
- అమెరికన్లు ఏడాదికి సగటున 8.5 పౌండ్ల ఊరగాయలని సేవిస్తారనేది ఒక నివేదిక.
- ఊరగాయల రుచి క్రిస్టోఫర్ కొలంబస్‌కి తెలీకుంటే అతను ఎన్నటికీ అమెరికాని కనుగొని ఉండేవాడు కాదు. అలా కొలంబస్ ప్రయాణాల్లో దోసకాయతో చేసిన ఊరగాయ పచ్చడి భాగమైంది. ఇక తన మిగిలిన ప్రయాణంలో ఊరగాయ పచ్చడి కోసం హైతీ ప్రాంతంలో కొలంబస్ సొంతగా దోసకాయల్ని పండించాడని చెబుతారు.
- గొప్ప నావికుడు, అన్వేషకుడుగా పేరొందిన అమెరిగో వెస్‌పుసి ఒక ప్రసిద్ధ ఊరగాయ వర్తకుడు.
- దక్షిణాఫ్రికా వాసులు బ్రెడ్‌లో నంజుకునేందుకు భారతీయుల పచ్చళ్లని ఇష్టపడుతుంటారు.
- పాకిస్తాన్‌లోని సింధ్ ప్రాంతంతో పాటు మరికొన్ని దేశాల్లో పచ్చి మామిడితో చేసే షికాపురి ఆచార్, అచార్ ఎక్కువ ఫేమస్.

స్క్రాచే ఆర్ట్ అట..!

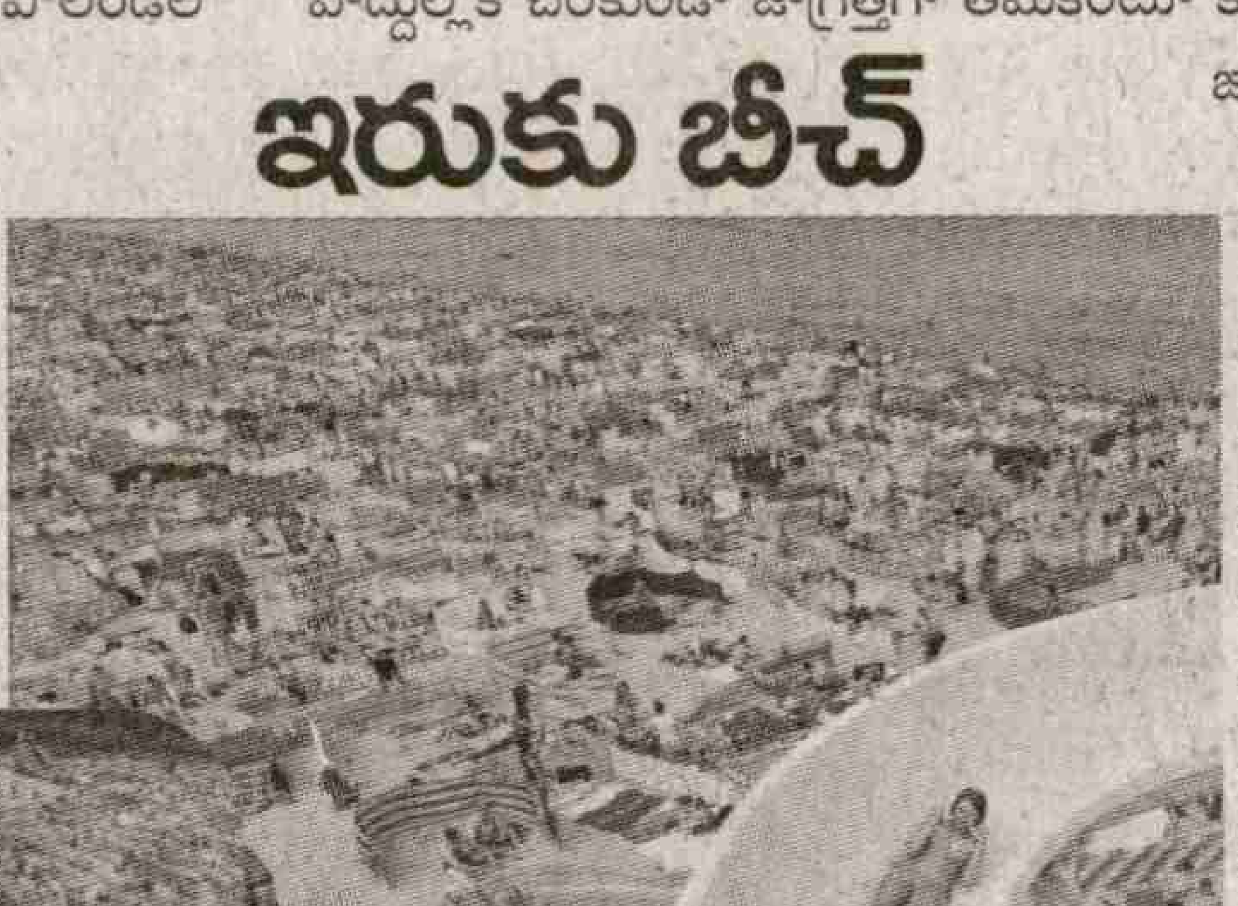
డెన్మార్క్‌లోని ఆరోస్ అనే మ్యూజియం మనిషి ప్రవర్తనను ప్రదర్శనకు ఉంచింది. ఎలా అంటారా..! కోట్ల రూపాయలు ఖరీదు చేసే ఓ లంబోర్గిని కారుని మ్యూజియంలో పెట్టారు. సాధారణ కారుపైనే ఓ స్క్రాచ్ పడితే యజమాని గుండె తరుక్కు పోతుంది. అదే కోట్ల రూపాయల కారుని ఇష్టమొచ్చినట్టు గీకేయండని అంటే. దాన్నే తీసుకున్నారు మనిషెందుకలా ప్రవర్తిస్తాడోనని. రోడ్ల మీద అందమైన తళతళలాడే కారు కనబడితే చాలు చిన్న రాయితో పెయింట్ గీకి పడేస్తారు. ఇదే చాన్స్ ఇచ్చి చూశారు సందర్శకులకు. భయపడొద్దు జరిమానాలేమీ ఉండవు హాయిగా గీకి పడేయండని అనడమే ఆలస్యం లంబోర్గినీ అభిమానుల కడుపు మండేలా పాడు చేసేశారు. కొందరైతే రెండో సారీ మ్యూజియానికి ఈ పని మీదే వచ్చారు. దీని వల్ల మనిషికి ఓ తప్పు చేసే అవకాశమిస్తే మళ్లీ మళ్లీ చేసేందుకు వెనుకాడరనే విషయం అర్థమయ్యి కానట్టే ఉంది కారు తీరు చూస్తే. మనం పాడు చేశామని అంటున్నారు కానీ వాళ్లేమో దీన్నో కళా ఖండమనేస్తున్నారు. ఏమో కొన్ని ఏళ్లు పూర్తయ్యాక దాన్ని పదింతల ధరకు ఆక్షన్‌లో పాడుకునే వెర్రి బాగులోళ్లు... సారీ... కళా పిపాసులుంటారేమో.

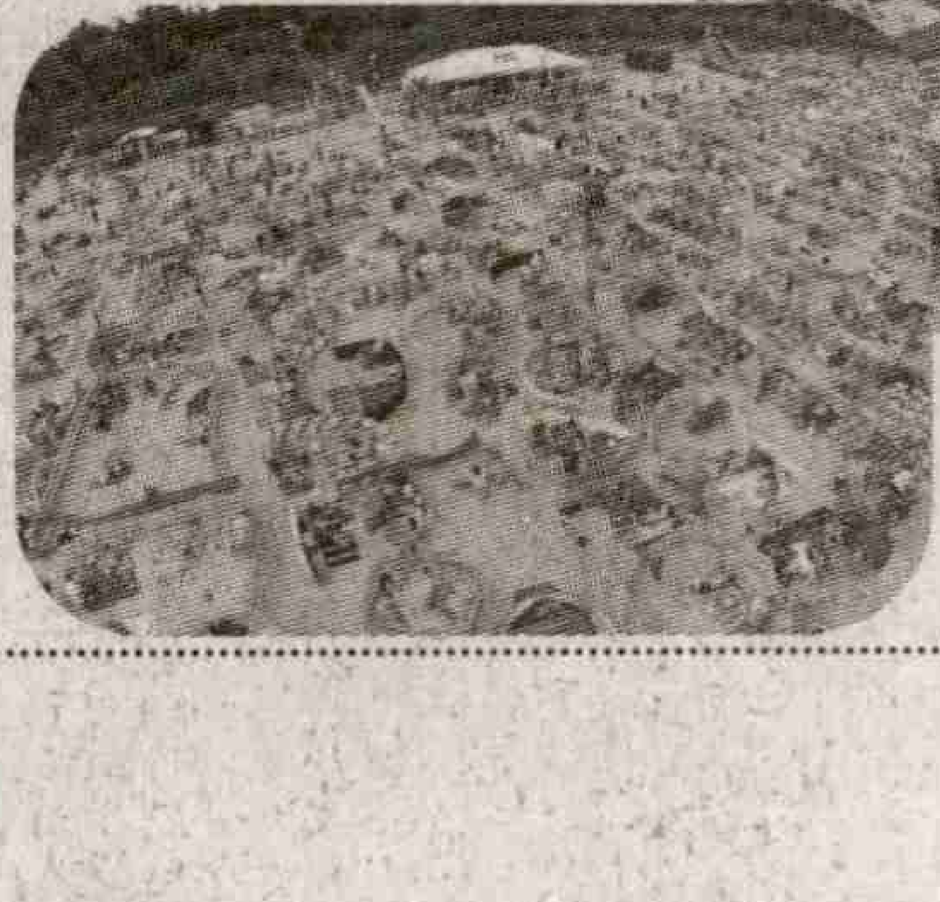
లక్ష కత్తుల శిల్పం

యూకేలో కత్తుల్ని పీకకు పెట్టి చేసే నేరాలు ఎక్కువైపోతున్నాయని కళాకారుడు ఆల్ఫీ బ్రాడ్లీ బాధపడ్డాడు. ఆ బాధలోంచి ఓ ఆలోచన వచ్చింది. అంతే తాను కత్తి పట్టేశాడు. కానీ దాన్ని వాడింది మరోలా. కూరగాయలు తరగడానికా అని జోక్స్ వేయకండే. ఒకటి కాదు వంద కాదు ఏకంగా లక్ష కత్తుల్ని గుచ్చి ఓ పెద్ద శిల్పాన్ని చేసేశాడు. రెండేళ్ల పాటు దీని పనిలోనే ఉన్న ఆల్ఫీ 24 అడుగుల ఎత్తున ఏంజెల్ శిల్పాన్ని రూపొందించాడు. దీని కోసం వాడిన కత్తులు కూడా వివిధ నేరాల్లో పోలీసులు స్వాధీనం చేసుకున్నవే. వీటిల్లో అతి ప్రమాదకరమైన యుద్ధ విద్యలకు వాడే మచీటే, సామురై ఖడ్గాలు కూడా ఉన్నాయి. బహుమతులుగా తీసుకొచ్చి తర్వాత నేరస్తులకు అమ్మేసే బ్లాక్ మార్కెట్ ద్వారా ఇవి వీధుల్లోకి వస్తున్నాయని తేలింది. అది కూడా కేవలం 41 పోలీస్ స్టేషన్ల నుంచే. ఇవే లక్ష ఉంటే బయట నేరస్తుల దగ్గరెన్నున్నాయో చూశారా అని మరో విధంగా చెప్పడానికి ఈ కత్తి ఖండాన్ని నిలబెట్టాడట. ఇంగ్లండ్‌లోని షోర్ప్‌షైర్‌లో ఉన్న బ్రిటిష్ ఐరన్ వర్క్స్ సెంటర్‌లో ఈ ఏంజెల్‌ను లండన్‌లో ప్రదర్శనకు ఉంచనున్నారు. అంతా బానే ఉంది కానీ ఇలా అమాయకుల రక్తంతో తడిచిన కత్తుల్ని కళా వస్తువుగా తీసుకుని బాధిత కుటుంబాలకు మరింత మనస్తాపం కల్గిస్తున్నారని వ్యతిరేకిస్తున్న వాళ్లున్నారు. అలాగే ఈ ప్రాజెక్ట్ వల్ల కత్తుల నేరాలపై అవగాహన పెరుగుతుందని వాదించే కొన్ని బాధిత కుటుంబాలూ ఉన్నాయి. ఇలాంటి విషయాల్లో వివాదాస్పదమవకుండా కళ ఉండదేమో.

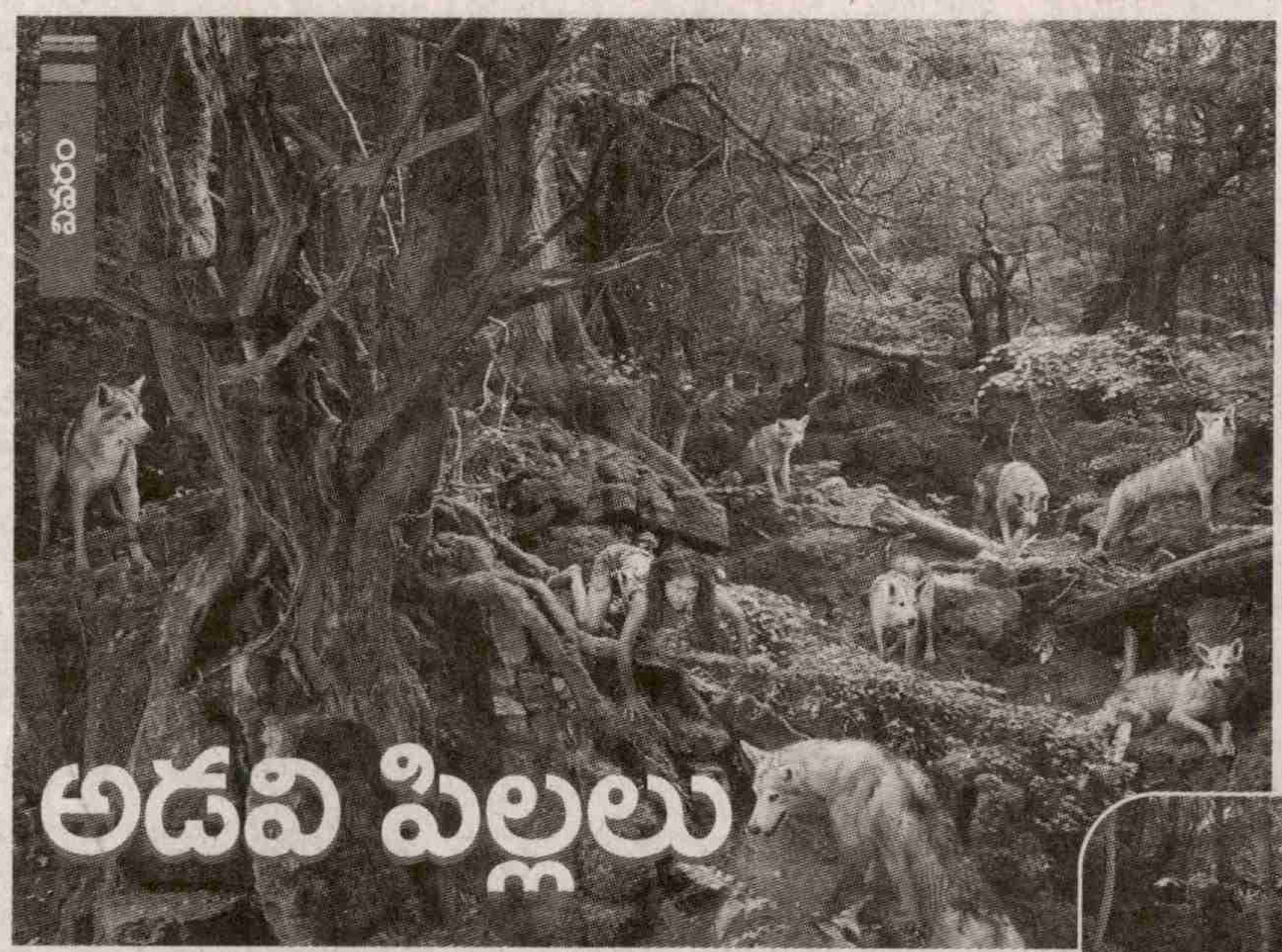
వింత లోకం

ఇరుకు బీచ్





బీచ్‌కు సాధారణంగా ఎందుకెళుతుంటారు. విశాలంగా ఉన్న సముద్రాన్ని చూస్తూ... దాని హత్తుకుని సుదూరం వరకు పరుచుకున్న ఇసుక తిన్నెల్లో విశ్రాంతంగా సేద తీరేందుకు అని మాత్రం పోలెండ్‌లో అనేరు. వారి బీచ్ సెపరేటర్లను సర్దుకుంటూ విచిత్రంగా చూస్తారు. ముఖ్యంగా బాల్టిక్ సముద్ర తీరంలో. పక్కనోడిని వేరు చేస్తూ చుట్టుతా ఓ గుడ్డ ముక్కతో చిన్న డమ్మీ గోడ కట్టుకోకుంటే అక్కడ గుంపులో గోవిందం కాలేరు మీరు. అది తప్పనిసరి కూడా. ఒక వ్యక్తి, ఒక కుటుంబం, ఒక గుంపు ఇలా ఒక్కో సైజులో ప్రహరీ నాటేసుకుంటారు. మరెక్కడా కూడా ఇలా బీచ్‌లో వేరుగా గిరి గీసుకుని సేద దీరడమనేది కనిపించదు. ఇది పోలెండ్ సంప్రదాయంగా చెలామణీ అవుతోంది. టీ షర్ట్‌ల మీద బీచ్ గొడుగుల బదులు ఈ సెపరేటర్ల చిత్రాలు ఓ ఫ్యాషన్ అక్కడ. సావెనీర్ల నుంచి బటన్ల వరకు ప్రతి చోట వీటి చిత్రాలే. దీని గురించి బొత్తిగా తెలీని విదేశీ పర్యాటకులకు బీచ్‌లోకి కాలు పెట్టేసరికి దిమ్మ తిరిగి పోతోంది. ఎవరి హద్దుల్లోకి చేరకుండా జాగ్రత్తగా తమకంటూ కాస్త జాగా వెదుక్కోవడం పెద్ద కష్టమైపోతోంది. వేసవిలోనైతే జాగా సమస్య మరింత తీవ్రమవుతుందట. అప్పుడు చోటు కోసం ముష్టి యుద్ధాలు అక్కడక్కడా కనిపిస్తాయట. మనం బస్సు సీటు కోసం పాత రోజుల్లో కర్చీప్ వేసినట్టు అక్కడివారు ముందే సెపరేటర్లు పడేసి సముద్రంలోకి వెళుతుంటారు. మనకీ తంటాలు వింతగా అనిపించినా వారికిది ప్రత్యేకత. మీకు మీరే... మాకు మేమే.



అడవి పిల్లలు

'జంగిల్ బుక్' చాలామందికి తెలుసు. అందులోని హీరో మోగ్లీ మనుషుల నుంచి దూరమై అడవిలో జంతువుల మధ్య పెరుగుతాడు. వినడానికి చాలా వింతగా అనిపించే ఇటువంటి మోగ్లీలు చాలామందే ఉన్నారు. అలాగే టార్జాన్ కథ కూడా ఇలా అడవిలో వన్యప్రాణుల మధ్య ఒంటరి మనిషి గురించే. ఇటీవలే ఉత్తర ప్రదేశ్‌లోని బహ్రైచ్ అడవుల్లో ఓ ఎనిమిదేళ్ల అమ్మాయి ఇలా కోతులతో కలసి జీవిస్తోందనే వార్త సంచలన సృష్టించింది. అడవి మనుషులుగా ఒంటరిగా తోటి ప్రాణులతో కలసి అడవుల్లో బతికినవారి వివరం..

చిరుతెత్తుకెళ్లి..

గ్రామంలోకి చొరబడిన ఓ చిరుత రెండేళ్ల పిల్లాడిని ఎత్తుకెళ్లిపోయింది. అందరూ అది ఆ పిల్లాడిని చంపేసుంటుందని భావించారు. దాదాపు మూడేళ్ల ఆ చిరుతను ఓ వేటగాడు చంపేశాడు. దానికి మూడు పిల్లలున్నాయి. రెండు చిరు చిరుతలైతే మూడోది ఆ పిల్లాడే. తన బిడ్డగా ఆ చిరుత ఆ పిల్లాడిని పెంచుకుందని తెలిసింది. నాలుగు కాళ్ల మీదే వేగంగా పరుగుతీయడం వంటివి చూసి మొదట్లో గ్రామస్తులు భయపడేవాళు ్లు. అతడలా వేగంగా వెళ్లేందుకు అనువుగా మోకాళ్లు రాటుదేలాయి. అతడిని సమీపించిన వారి మీద దాడి చేసేవాడు. పచ్చిగానే కోళ్లను తినేవాడు. మాటల బదులు చిరుతల్లా అరిచేవాడు. తర్వాత రెండు కాళ్ల మీద నడవడం, మాట్లాడటం నేర్చుకున్నాడు.

కమలా-అమలా

దేశంలో ఇలాంటి అడవి పిల్లలకు సంబంధించిన ఘటనల్లో బాగా ప్రచారంలో ఉన్నది కమలా-అమలా అనే ఇద్దరు ఆడపిల్లలది. వీళ్లు అక్క చెల్లెళ్లేనా కాదా అనే విషయం ఇప్పటికీ తేలలేదు. కానీ ఇద్దరూ కలసి తోడేళ్ల గుంపుతో అడవిలో బతికారు. ఎనిమిదేళ్ల కమల, 12 ఏళ్ల అమలను ఓ తోడేళ్ల ఆవాసంలో చూసి జోసెఫ్ సింగ్ అనే వ్యక్తి షాక్ తిన్నాడు. తోడేళ్లు గుహ నుంచి వెళ్లగానే వీళ్లను తీసుకొచ్చేశాడు. అమలా-కమలా ఇద్దరు ఒకరినొకరు చుట్ట చుట్టుకుని నిద్రించేవారు. వారి శారీరిక నిర్మాణమంతా మారిపోయింది. అడవిలో తిరిగేందుకు అనువుగా తయారైంది. తోడేళ్లలానే అరవడం పచ్చి మాంసం తినడం వంటివి ఇబ్బందిగా ఉండేది. అమల బయటి ప్రపంచంలోకి తెచ్చిన తొలి ఏడాదికే చనిపోతే.. కమలా 17 ఏళ్ల వరకు నాగరికతకు మారుతూ చివరకు కిడ్నీ సంబంధిత వ్యాధితో 1929లో చనిపోయింది.

పాస్కల్‌గా పేరు

షాండియో అని పిలుచుకున్న ఓ నాలుగేళ్ల అబ్బాయి లక్నో చుట్టు పక్కల అడవుల్లో 1972లో దొరికాడు. అతడిని గుర్తించే సమయంలో తోడేళ్ల పిల్లలతో ఆడుకుంటూ కనిపించాడు. మొనదేలిన పళ్లు, వంకర్లు తిరిగిన గోళ్లతో ఓ అడవి జీవిలానే కనిపించాడు. తలంతా కాయలు కట్టి, అర చేతులు, పాదాలు బండబారిపోయిన్న షాండియోని నిర్బంధించారు. అప్పటికే అడవి కుక్కలతో కలసి బతకడంతో వాటిలానే ప్రవర్తించాడు. అతడి పరిస్థితి చూసి లక్నోలో మదర్ థెరెస్సా నడుపుతోన్న హోమ్‌లో 1978లో చేర్చారు. అక్కడే అతడికి పాస్కల్‌గా పేరుపెట్టారు. షాండియో 1985 ఫిబ్రవరిలో కేవలం 17 ఏళ్ల వయసులో మరణించాడు.

మిగతా దేశాల్లోను...

వీళ్లే కాదు మెక్సికోలో 1845-1852 మధ్య లోబో వోల్ఫ్ గాళ్ అనే అమ్మాయి కూడా అడవి పిల్లే. ఈ అమ్మాయిని ఓసారి పట్టుకోగా తప్పించుకుపోయింది. ఆ తర్వాత తోడేళ్లతో కలసి ఓ మేకను తింటుండగా స్థానికులు చూశారు. తర్వాత ఏమైందో తెలీదు. 1991లో ఉగాండాలో కోతుల మధ్య పెరిగిన జాన్ సెబున్యా అనే పిల్లాడిని, 2013లో కుక్కల మధ్యే పెరుగుతోన్న మూడేళ్ల మదీనా అనే అమ్మాయిని గుర్తించి కాపాడారు.

అడవే నయం..!

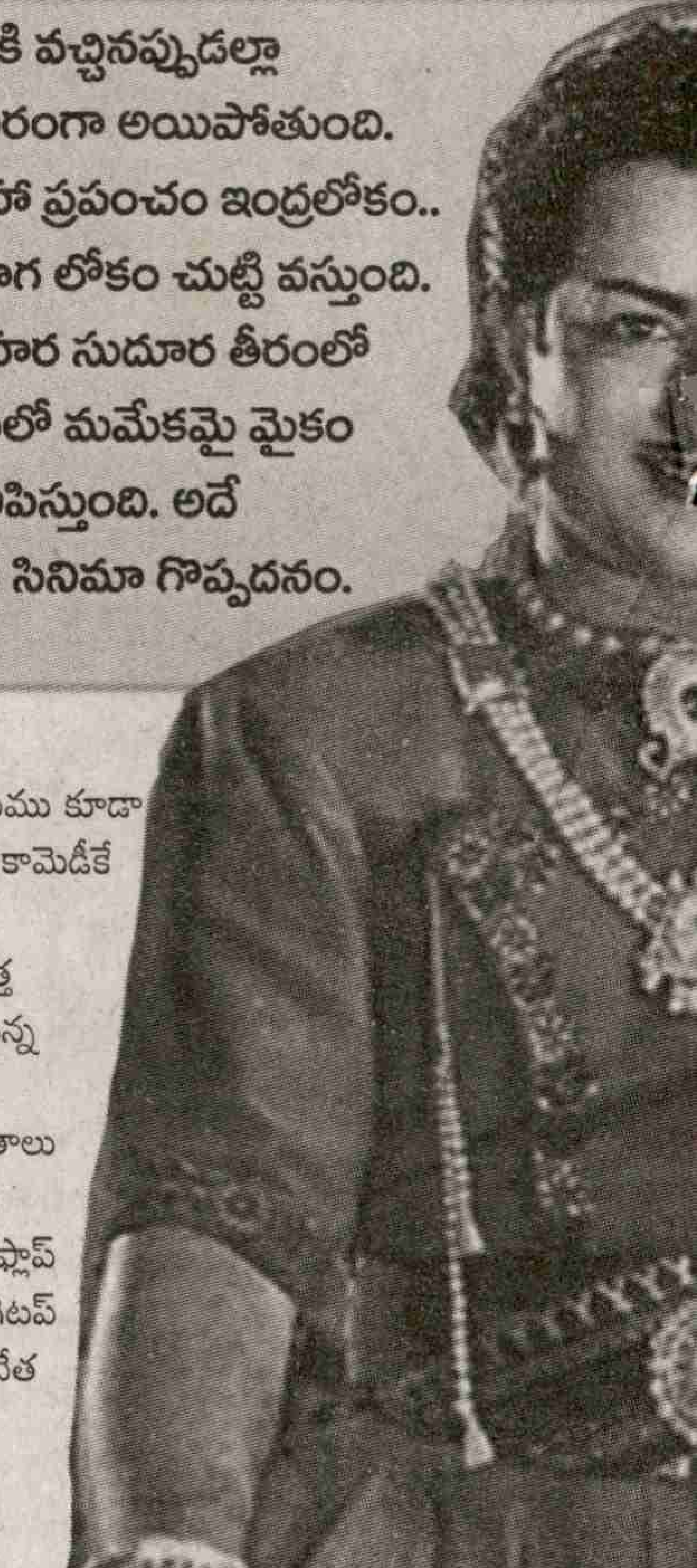
1959లో దక్షిణ అమెరికాకు చెందిన మరీనా అనే అమ్మాయికి ఐదేళ్లుండగా కిడ్నాప్ చేసి అడవిలో వదిలిపెట్టారు. అక్కడి కపూచిన్ కోతులతో కలసి ఆమె జీవించడం నేర్చుకుంది. దాదాపు భాషను మర్చిపోయింది. కోతులే ఆమెను ప్రమాదాల్లో నుంచి రక్షించేవి. ఆ తర్వాత వేటగాళ్ల కంటబడితే ఆమెను ఎత్తుకొచ్చి ఓ వేశ్యగృహానికి అమ్మేశారు. అక్కడ నుంచి బయటపడిన ఆ అమ్మాయి పేరు లేకుండానే ఓ బిచ్చగత్తెగా బతికింది. ఆ తర్వాత ఓ మాఫియా కుటుంబం ఆమెను ఇంట్లో నిర్బంధించి బానిస చేసుకుంది. అక్కడి నుంచి పక్కింటి వ్యక్తి తప్పించి ఆమెను తన కూతురింటికి పంపాడు. ఆమె తన ఐదుగురి పిల్లలతో పాటు ఆమెను పెంచుకుంది. ఆ తర్వాత చదువుకుని కొన్ని ఉద్యోగాలు చేసి పెళ్లి చేసుకుని పిల్లల్ని కూడా కనింది. ఆమె మీదే 'ది గర్ల్ విత్ నో నేమ్' అనే పుస్తకాన్ని చిన్న కూతురు వనెస్సా జేమ్స్ తెచ్చింది.

కుక్కల మధ్య

ఉక్రెయిన్‌కు చెందిన ఓక్సానా అనే ఆరేళ్ల అమ్మాయిది మరీ విచిత్రం. 1991లో ఆమెకు రెండేళ్లపుడు తల్లిదండ్రులు మద్యం మత్తులో ఇంటి బయటే విడిచిపెట్టేశారు. చలిని తట్టుకోలేక కుక్కల గుంపులోకి చేరింది. అప్పటి నుంచి అలా ఆరేళ్ల పాటు ఆమె మాంగ్రెల్ కుక్కల మధ్యే పెరిగింది. అందుకే ఆమె చేతలన్ని కుక్కకులానే ఉండేవి. నాలుకను బయటకు వేలాడదీసి మొరగడం చేసేది. అప్పటికి ఆమెకు గుర్తున్న రెండే పదాలు 'ఎస్', 'నో'లే. ఆ తర్వాత సామాజిక అధికారులు రక్షించి నాగరికతలోకి పడేశారు. ఇప్పుడామెకు 28 ఏళ్లు. ఐదారేళ్ల పిల్లాడి మనస్తత్వానికి దగ్గరగా ఉంటుంది.

పక్షి పిల్లాడు

2008లో ప్రావ అనే ఏడేళ్ల రష్యన్ పిల్లాడిని ఓ పాత ఇంట్లో గుర్తించారు. అతడి తల్లికి 31 ఏళ్లు. ఆమె చిన్నప్పటి నుంచి ఆ పిల్లాడిని పక్షుల పంజరాలున్న గదిలో ఉంచింది. బాహ్య ప్రపంచానికి సంబంధం లేకుండా నిత్యం పక్షులతోనే గడపడం వల్ల అతడికి పక్షుల అలవాట్లు, పలుకులే వచ్చాయి. రెండు చేతుల్ని పక్షుల రెక్కల్లా మడిచి అరుస్తుంటాడు. అతడిని కాపాడిన అధికారులు మానసిక వైద్యం చేయిస్తున్నారు. ✦



ఈ సినిమా గుర్తుకి వచ్చినప్పుడల్లా మనసంతా మధురంగా అయిపోతుంది. సినిమాలోని ఊహా ప్రపంచం ఇంద్రలోకం.. వరుణ లోకం.. నాగ లోకం చుట్టి వస్తుంది. ఎక్కడో సుమనోహర సుదూర తీరంలో ప్రకృతి పారవశ్యంలో మమేకమై మైకం అయిపోతునట్లనిపిస్తుంది. అదే జగదేకవీరుని కథ సినిమా గొప్పదనం.

జగదేకవీ

విజయా పిక్చర్స్ ఒక ప్రతిష్ఠాత్మకమైన సంస్థ. ఏదైనా ఒక అద్భుతం చేయాలనిపించింది చక్రపాణి గారికి. ఆ మాటే కదిరి వెంటరెడ్డి గారికి చెప్పారు. ఆయన మనసులో ఏదో అంతర్లీనంగా మెరుస్తోంది. కథ ఇలా ఉంటే బావుంటుందనిపించింది. కానీ ఎలా ఉంటే బావుంటుందో తోచడం లేదు. ఆ మాటే పింగళి వారికి చెప్పారు. కె.వి.రెడ్డి గారి ఆంతర్యం అర్థమయ్యింది. సరే కథ మీద కూర్చుందాం అనుకున్నారు.

కథ మీద ఎలా

ఈ రోజుల్లో అయితే ఫైవ్ స్టార్ హోటల్‌లు, ఫారిన్ ట్రిప్పులు, ఫ్రెండ్స్ హడావిడీ అంతా ఉంటుంది. ఆ రోజుల్లో స్టూడియోలోనే ఓ గార్డెన్‌లో కూర్చునేవారు. దర్బార్‌లా కొలువు తీరేవారు. బాయ్ టు బాస్ దాకా హాజరయ్యేవారు. ముఖ్యంగా కళా దర్శకుడు, సంగీత దర్శకుడు, ప్రొడక్షన్ వారు, మేకప్, కాస్ట్యూమ్ డిపార్ట్‌మెంట్‌వారు ఇలా ఇటు దర్శకుడితో సహాయ దర్శకులూ ఉండనే ఉంటారు. ఆ రోజుల్లో సహాయ దర్శకులు మంచి చదువరులు. డిగ్రీ పూర్తి చేశాక గానీ ఇండ్రస్ట్రీలోకి వచ్చేవారు కాదు. కవిగారు కథ చదువుతారు. దర్శక నిర్మాతలు మౌనంగా కథ వింటారు. వారిలో ఏ స్పందనా వుండదు. యూనిట్ యథాతథంగా స్పందిస్తూ ఉంటుంది. వారికెవ్వరూ అభ్యంతరం చెప్పరు. పింగళి వారు చదువుతుంటే కె.వి. రెడ్డి, చక్రపాణి, నాగిరెడ్డి గార్లు మౌన ముద్ర వేస్తూ కూర్చున్నారు. యూనిట్ మొత్తం నవ్వుతోంది. కేరింతలు కొడుతోంది. మధ్యమధ్యలో ఆపుకోలేక చప్పట్లు చరుస్తోంది. పింగళి వారు పాత్ర ఔచిత్యం దెబ్బతినకుండా, భావయుక్తంగా చదువుతున్నారు. కవిగారు మాయ చేస్తున్నారా? యూనిట్ మోసపోతోందా? ఆ అనుమానం చక్రపాణి గారికి వచ్చింది. బయటికి చెప్పలేదు. కథ అయిపోయింది. విపరీతమైన స్పందన. ఈ బొమ్మ సూపర్ హిట్ అన్నారు. అందరూ ముక్త కంఠంతో అయితే మరుసటి రోజు హీరోగారికి వినిపించాలి కదా. యన్‌టీఆర్‌ను పిలిపించారు. కథ వినిపించారు. ఈసారి ప్రముఖులు నలుగురూ కూర్చున్నారు. యన్‌టీఆర్ కథ విన్నారు. కె.వి. రెడ్డి గార్ని గురువుగా భావిస్తారు యన్‌టీఆర్‌కు నచ్చినా కె.వి.రెడ్డి గారు డ్రాప్ చేద్దామన్న ఆలోచనా చేశారు. ఆయన అనుమానం ఏంటంటే ఒక మానవుడు ఇంద్రలోకం, నాగలోకం, వరుణ లోకం, అగ్ని లోకం చుట్టి వచ్చి నలుగురు దేవకన్యలను పెళ్లాడటం ఎంతవరకూ సమంజసమనేది. యూనిట్‌వారికి మాత్రం హీరో పాత్ర తెగ నచ్చేసింది. కథలో మానవుడు దేవకన్యలను పెళ్లాడటమనేది మరీను. ప్రేక్షకుడి మనసులోను ఎక్కడో ఇలాంటి భావన ఉంటే సమస్య రాదనేది చక్రపాణి గారి వాదన. యన్‌టీఆర్ ఇమేజ్‌కు సరిపోతుందా అనేదే ఆయన సందేహం. కె.వి.రెడ్డిగారికి ఆ సందేహం లేదు. ఇలా ఎన్నో సమాలోచనలు, సందేహాల మధ్య కథ ఓకే అయ్యింది. ఇంకేముంది కథ ఓకే హీరో ఓకే.. ఇక మిగతా నటీనటుల మాటేమిటి?

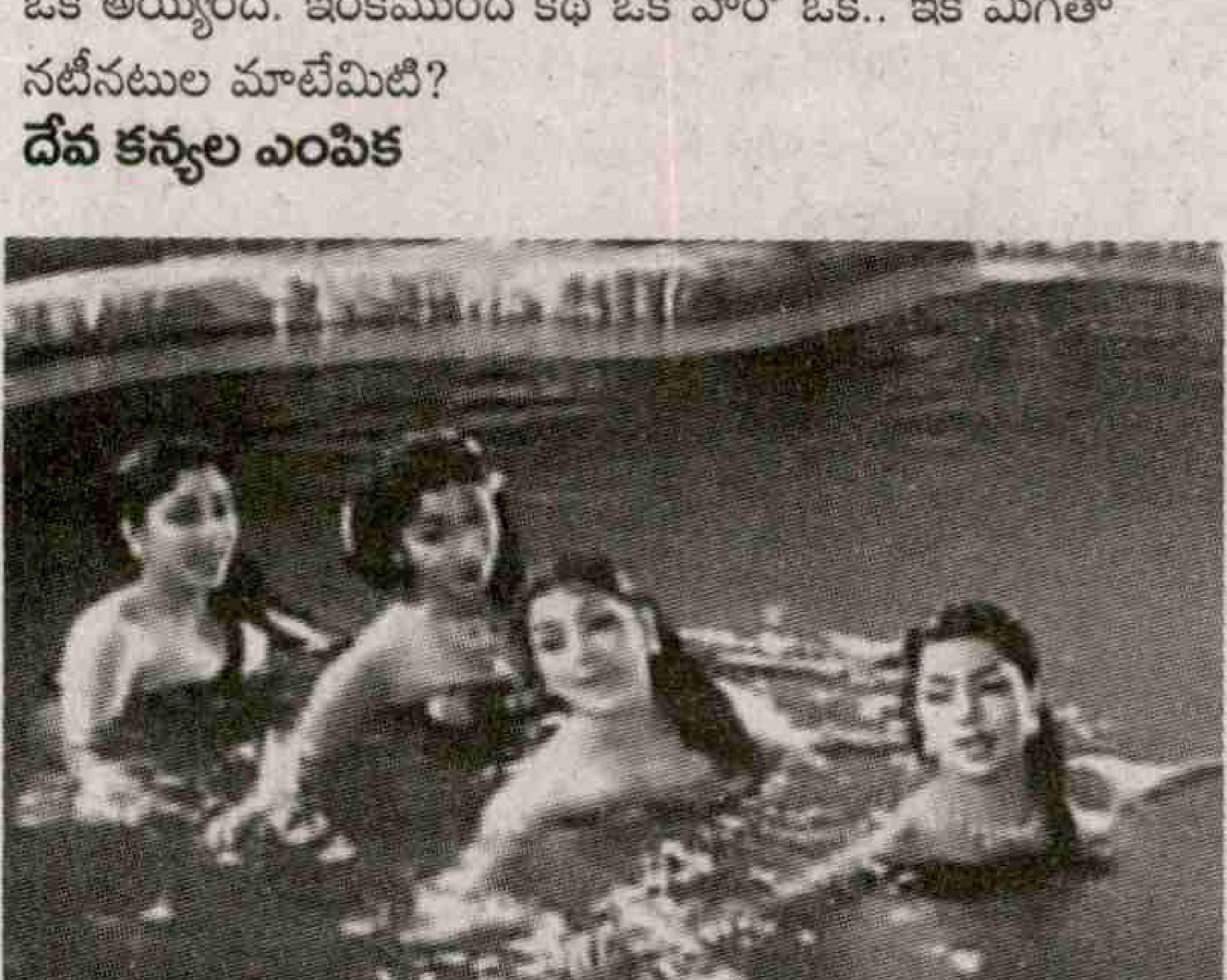
దేవ కన్యల ఎంపిక

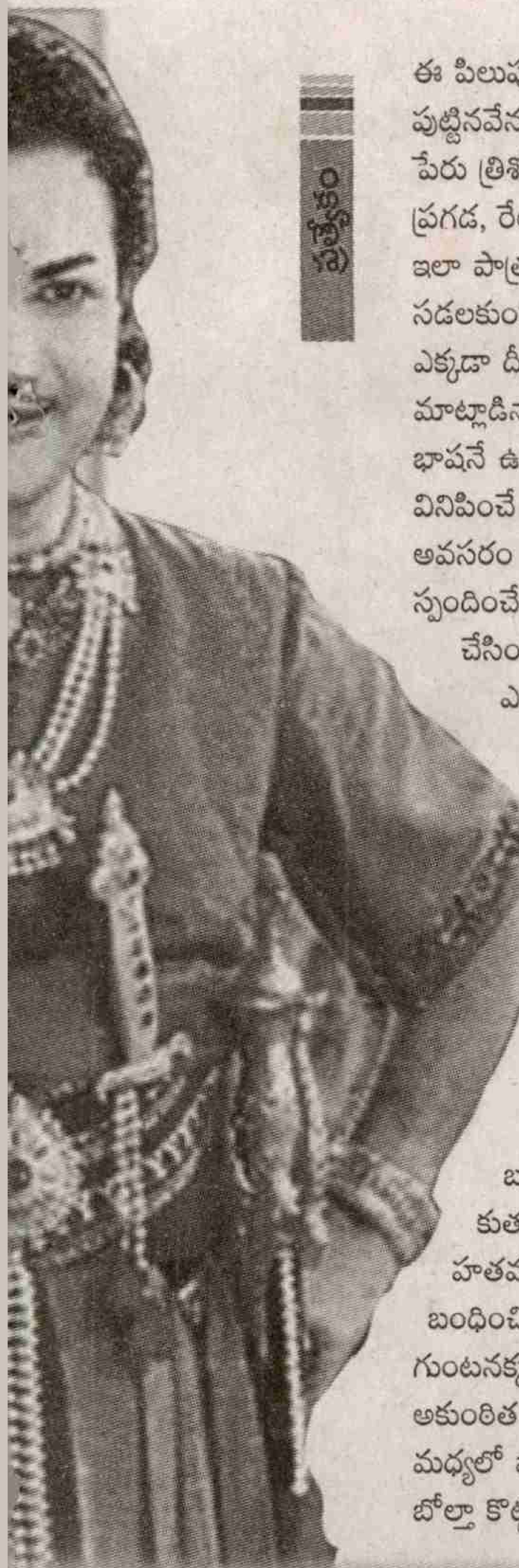
దేవ కన్యలు అందంగా వుండాలి. సింగారంగా ఉండాలి. ఎవరైతే బావుంటుంది? అంటూ ప్రధాన పాత్రలకు బి.సరోజ, యల్. విజయలక్ష్మీ, జయంతి (మొదటి సినిమా), సి.యస్.ఆర్. ఆంజనేయులు, రాజనాల, లంక సత్యం, ముక్కామల, రుష్యేంద్రమణి, రేలంగి, గిరిజ ఇలా అందరూ ఘనాపాటీలే. సినిమాలో ఎక్కడా ఒక్క ఫ్రేము కూడా బోరింగ్‌గా ఉండకూడదు. అటువంటి సమయంలో కామెడీకే పెద్ద పీట వేశారు కె.వి.రెడ్డి.

పింగళి అలాగే కథాకథనాల విషయాల్లో జాగ్రత్త పడ్డారు. సినిమా జరగుతున్న సమయంలో ముందున్న ఉత్సాహం ఎవరికీ లేదు. మానవుడట.. నలుగురు దేవకన్యలను పెళ్లాడతాడట.. ఇంద్రలోకంలో అద్భుతాలు చూపిస్తాడట.. ఇలా పెదవి విరిచిన వారెందరో. ఈ రోజుల్లోనే కాదు ఆ రోజుల్లోనూ క్లాప్ కొట్టకముందే ఫ్లాప్ కొట్టిన మహానుభావులెందరో. సరే! యన్.టీ.ఆర్. గెటప్ విషయంలో చాలా శ్రద్ధ తీసుకున్నారు. కళాకారుడి చేత కొన్ని గెటప్స్ వేయించి... చివర్లో ఒక గెటప్ సెలక్ట్ చేశారు. అదే సినిమాలో వున్న గెటప్! లాజిక్కేమిటంటే... నలుగురు దేవకన్యలు ఒక మానవుణ్ని పెళ్లాడాలంటే అతడు ఎంత సమ్మోహనకరంగా ఉండాలి? అలా ఉండాలి.. చివరికి జగదేక వీరుని గెటప్‌లో చూసినవారు ఇటువంటి వీరుణ్ని పొందగలిగిన దేవకన్యలే అదృష్టవంతులు అనిపించేలా వున్నాడు. అదే కె.వి.రెడ్డి మంత్రజాలం.

మాటలు ప్రత్యేకం

విజయావారి ఆస్థాన కవి పింగళి ఈ సినిమాని చాలెంజ్‌గా తీసుకున్నాడు. గతంలో సముద్రాల వారు పనిచేసేవారు. ఈ సినిమా కోసం పింగళిని ఎంపిక చేసుకున్నారు. తర్వాత వీరి బంధం చాలాకాలం కొనసాగింది. పింగళి తన సర్వశక్తులూ ఉపయోగించారు. కథనం విషయంలో ఎక్కడా సీరియస్‌నెస్ లేకుండా జాగ్రత్త పడ్డారు. హాయిగా సాగిపోయేలా స్క్రీన్ ప్లే రాసుకున్నాడు. నిజానికి తర్వాత వచ్చిన చాలా దేవకన్యల సినిమాలకి ఈ సినిమానే ఆధారం! దేవకన్యల కోసం ఉపయోగించిన భాష.. హలా నాగినీ! హలా వారుణీ! హలా జయంతీ! ఇలా





ప్రత్యేకం

ఈ పిలుపులన్నీ... టెలిఫోన్ పలుకరింపు 'హలో'లోంచి పుట్టినవేనంటారు. పింగళి చమత్కారంగా రాజనాల పేరు త్రిశోకనుండు, సి.యస్.ఆర్. బాదరాయణ ప్రగడ, రేలంగి, గిరిజలు చింతలు, రెండుచింతలు ఇలా పాత్రలకు అతికినట్లు పేర్లు పెట్టి ఎక్కడా బిగువు సడలకుండా జాగ్రత్త పడ్డారు. పింగళి వారి మాటల్లో ఎక్కడా దీర్ఘ సమాసాలుండవు. దేవకన్యలు మాట్లాడినా, దేవలోకంలో మాట్లాడినా.. మానవ భాషనే ఉపయోగించారు. ప్రేక్షకుడు తెర మీద వినిపించే మాటలకు అర్థాలు వెదుక్కోవలసిన అవసరం లేకుండా ఎప్పటికప్పుడు ఆ మాటలకు స్పందించేలా థియేటర్లో ఈలలు, కేరింతలు కొట్టించేలా చేసింది. యన్.టీ.ఆర్., దేవకన్యల ఆటపాటలు ఎంత వినోదం పండించాయో, అలాగే రాజనాల, సి.యస్.ఆర్., రేలంగి, గిరిజలు అంత వినోదాన్ని పండించారు.

ఇదీ కథ

పండు వెన్నెలలో... కుమారుడు ప్రతాప్ తన మనోభావాలు చెబుతాడు. ఇంద్రజ, నాగిని, వారుణి, అగ్ని దేవుని కుమార్తె ఈ నలుగురూ తనకు సేవలు చేస్తుండగా.. తన తల్లిదండ్రులకు సేవలు చేస్తూ రాజ్యం సౌఖ్యంగా వుండేలా కోరుకుంటున్నానంటాడు. తండ్రికి కోపం వస్తుంది. దేశ బహిష్కరణగావిస్తాడు. చిన్న కొడుకు లంక సత్యం కుట్రలూ కుతంత్రాలతో చివరికి అన్నగార్ని కూడా హతమార్చాలనుకుంటాడు. ఒకపక్క రాజనాల రాజుగార్ని బంధించి, రాజ్యం సొంతం చేసుకుందామనుకుంటాడు. ఇందుకు గుంటనక్కలా సలహాలు ఇస్తాడు సి.యస్.ఆర్ జగదేక వీరుడు తన అకుంఠిత దీక్షతో నలుగురు దేవకన్యల్ని గెలుచుకుంటాడు. ఈ మధ్యలో పార్వతీ దేవి జగదేక వీరునికి సహకరించడం, ఆమెను బోల్తా కొట్టించి దేవకన్యలు తమ లోకాలకు బయలుదేరడం, ప్రతాపుడు తన శక్తియుక్తులతో ఆ దేవతల మనసులు గెలుచుకోవడం చివరికి ప్రతాపుడి లక్ష్యం నెరవేరడంతో కథ సుఖాంతమవుతుంది.

ుని కథ

విజయా వారి ఔదార్యం

నటీనటుల పారితోషికాలు రెండింతలు పెంచారు. షూటింగ్ జరుగుతున్నంత కాలం స్టూడియోలోనే కాటేజీల్లో బస ఏర్పాటు చేశారు. 'జలకాలాటలలో...' పాట కోసం వాహినీ స్టూడియో పదవ ఫ్లోర్‌లో సెట్ వేసి అందులో వేణ్నీళ్లతో నింపి పాట చిత్రీకరణ గావించారు. వారికేవిధమైన అనారోగ్యం కలగకుండా వారి కోసం వైద్య బృందాన్ని ఏర్పాటు చేశారు. యన్‌టీఆర్ నాగిరెడ్డి గారికి, కె.వి.రెడ్డి గారికి పుత్రసమానులు. అంత ప్రేమగా చూసుకునేవారు. ఈ చిత్రానికి బహుమతిగా ఇచ్చిన పారితోషికం కూడా ఎక్కువే. సినిమా విడుదలయిన తర్వాత ఎక్కడ చూసినా ప్రేక్షకులు తిరునాళ్లకు వచ్చినట్లు తరలివచ్చేవారు. కొంతమంది బళ్ల మీద వచ్చేవారు. ఈ చిత్రం అసాధారణ విజయం సాధించింది. ఈ విజయంలో ప్రధాన భాగం పింగళి వారిదైతే అందంగా సమ్మోహనంగా కథని తీర్చిదిద్దిన దర్శకుడు కె.వి.రెడ్డి గారికి సింహభాగం చెందుతుంది. ఇక ముఖ్యంగా చెప్పుకోవలసిన మరో హీరో ఉన్నాడు ఆయనే పెండ్యాల నాగేశ్వరరావు.

పెండ్యాల అపూర్వ సృష్టి

'జగదేక వీరుని కథ'కి సంగీతం పెండ్యాల వారు పూనకం వచ్చినట్లు చేశారు. పింగళి వారి రచన పెండ్యాల వరి స్వర రచన పడుగు పేకల్లా అల్లుకుపోయాయి. 'మనోహరముగా... మధురమధురముగా...' పాట, 'ఓ దివ్య రమణులారా.. నేటికి కనికరించినారా..', పాట ముఖ్యంగా 'జలకాలాటలలో.. కలకలపాటలలో... ఏమి హాయిలే హలా!' పాట అన్నీ ఆణిముత్యాలే. ప్రత్యేకంగా చెప్పుకోవాల్సింది 'శివశంకరీ.. శివానంద లహరీ...' పాట ఘంటసాల మాస్టారు నభూతో నభవిష్యతి అన్న రీతిలో పాడేశారు. ఇప్పటికీ సంగీత పోటీల్లో ఆ పాటకే ప్రథమ బహుమతి వస్తుండటం పరిపాటి అయిపోయింది. పి.సుశీల, మాధవపెద్ది సత్యం, రుష్యేంద్రమణి, స్వర్ణలతలు పాటలకు ప్రాణం పోశారు. ఆ రోజుల్లోనే ఈ సినిమా విజువల్ వండర్‌గా పేరుపొందింది. యన్‌టీఆర్ నట జీవితంలో కలికితురాయిగా జగదేకవీరుని కథ చిత్రం నిలిచిపోయింది. కాస్సేపే ఉండే పార్వతీ దేవీ పాత్ర కూడా ప్రాణ ప్రతిష్ట చేసింది. తెలుగు సినిమా స్వర్ణయుగపు వైభవం గురించి చెప్పుకున్నప్పుడు 'జగదేకవీరుని కథ' చిత్రాన్ని చెప్పుకుని తీరాలి. ఇదొక మధుర కావ్యం.

- ఇమంది రామారావు
9010133844

దేశద్రోహి..

నా దేశం ఇప్పుడు అడుగడుగునా
స్వేచ్ఛగా తిరగనీయని సరిహద్దు రేఖల్ని గీసుకుంటుంది
స్వేచ్ఛగా
స్వచ్ఛందంగా
అమాటకొస్తే
స్వతంత్రంగా మాట్లాడటం
తిరంగా పై తిరుగుబాటు అనే కాలమిది....
కొన్ని కాలాలంతె
కన్నీళ్లపై కూడా క్రూరత్వాన్నే ప్రదర్శిస్తాయి...
కొన్ని రాజ్యాలంతె
మతం పునాదుల పైన మనుషుల్ని వేరు చేస్తాయి...
కొన్ని ఆశయాలు ఆత్మబలిదానాల్ని
కొన్ని ఆలింగనాలు నమ్మకద్రోహుల్ని
కానుకలుగా స్వీకరించాక
ఆ దేశపు దేహం మీద
ఎగిరే మత చిహ్నాపు
మరణశాసనానికి
చర్చించే గొంతులు
ప్రశ్నించే కలాలు
వేలాడదీయబడ్తాయి
దగాపడ్డ జాతికి దేశభక్తి
పాఠాలు నేర్పిస్తు
అచ్చేదిన్ కలలు చూపిస్తూ
చచ్చేదిన్‌ని అమలు పరుస్తుంటాయి....
భయాలు, బాధ్యతలు
ప్రశ్నలు, సమాధానాలు
అక్షరాలు, అశ్రువులు
నిరసనలు, నినాదాలు
అన్నీ నిషేధించబడతాయి.
రేపటి నాదేశపు నిరసనకారుడికి గుర్తుగా
ఉరితాడుకి ఉద్యమం వేలాడబడుతుంది
ఒకానొక సందర్భంలో నిరసన కారుడి మరణంపై పిరికితనాన్ని
పులిమేశాక
మరణ కారణాలపైన కాక
అతని కులంపైనో గుణం పైనో
పోస్టుమార్టం నిర్వహించి
చివరాఖరకు ప్రకటన వెలువరించబడుతుంది
దాని సారాంశం
నిరసనకారుడో ఓ దేశద్రోహి...

-కరీముల్లా ఖాన్
9985982292

కవిత్వమ్

ఒంటరి దగ్ధం

లక్ష్యం అగ్నిగోళంలా మండుతున్నవేళ
ఆ క్షణం ఆ ప్రదేశంలో
ఒంటరి యుద్ధం జరుగుతుంది

నా తల
అర చేతుల్లో సేదదీరుతుంది

కలలు పక్షుల్లా
కళ్ళల్లోంచి ఎగురుతాయి

మళ్ళీ నాలో ఒక చలనం
మొదలవుతుంది

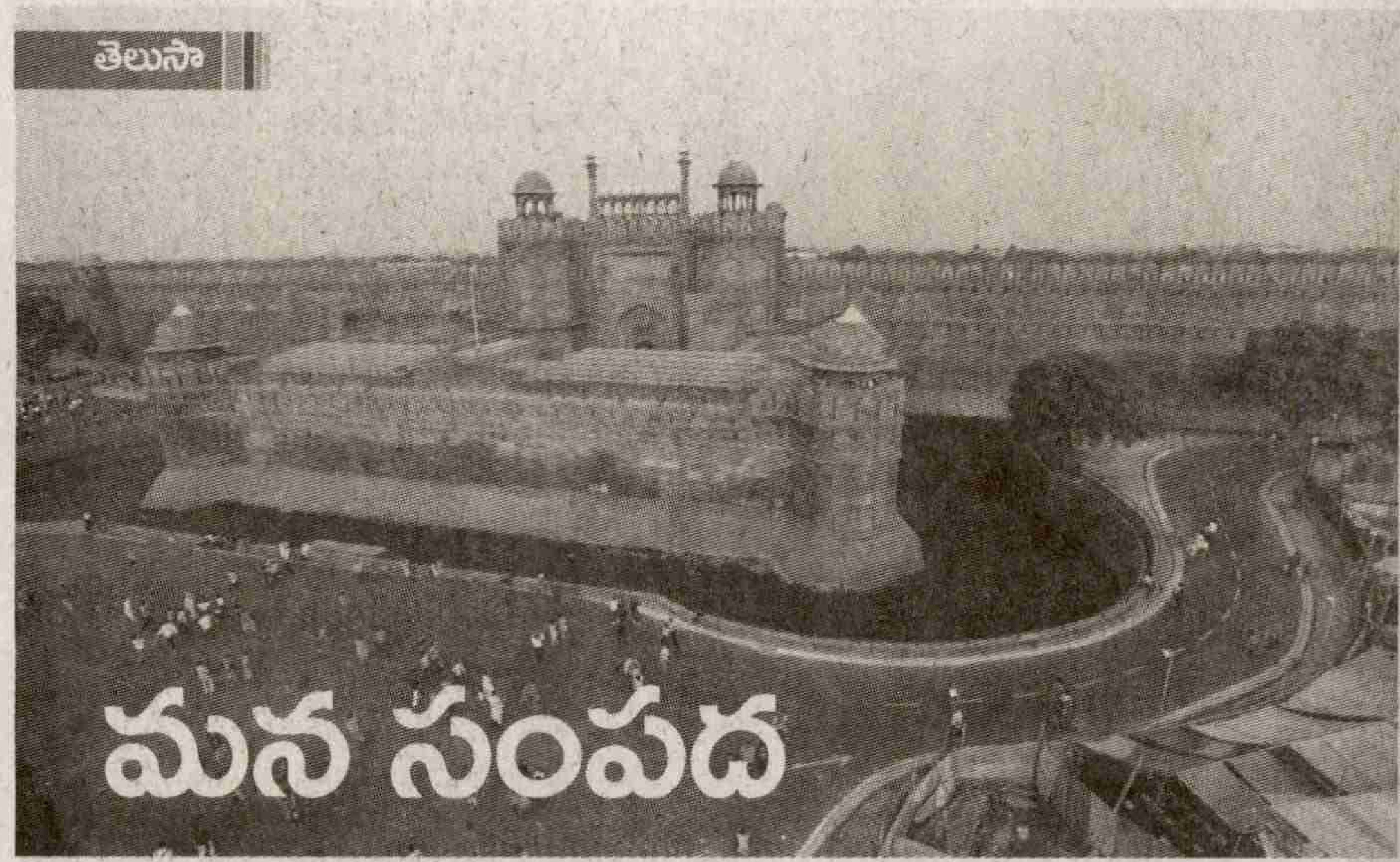
లోతైన లోయల్లోంచి
కదులుతుంటాను

సముద్రాల పై నుంచీ
ఎగురుతుంటాను

ఎండిన ఎడారుల్లోంచీ
జరగనివేవో చూడాలనీ
సౌందర్య దారుల్లోకి నడుస్తూ వుంటాను

ఒక కలలో జీవిస్తూ
ప్రశాంత సమయాల్లోనూ
ఒంటరిగా దగ్ధమౌతూ నేను

-గవిడి శ్రీనివాస్
07019278368

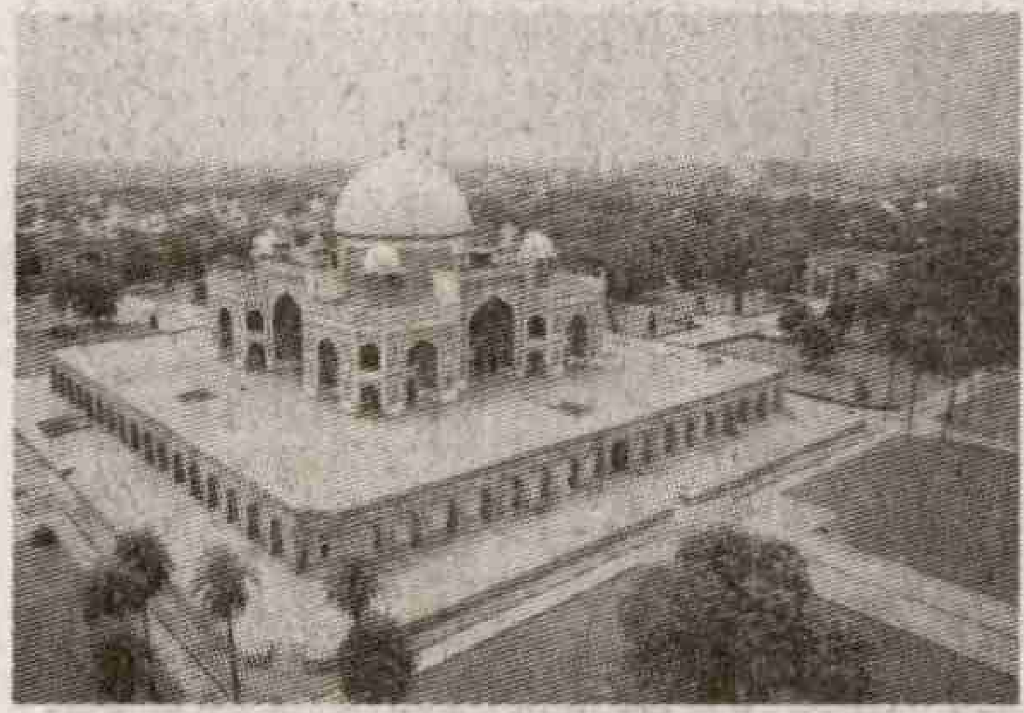


మన సంపద

➲ ఎర్ర కోటకు మొదట ఖిలా-ఇ-ముబారక్ అని పేరు. చివరి ముఘల్ చక్రవర్తి జాఫర్‌ని చంపబడిన ఈ కోట కాల క్రమంలో ఎర్రకోటగా వాడుకలోకి వచ్చింది. విలాస వంతమైన ఎన్నో గదులు, భవనాలు ఉత్కంఠభరితంగా వుంటాయి. నెమలి సింహాసనంగా పిలవబడే చక్రవర్తి సింహాసనం వజ్రాలతో పొదిగి ఉండేది.

➲ తాజ్ మహల్ నిర్మించిన దశాబ్దం తర్వాత హుమాయున్ టూంబ్ దాని స్ఫూర్తితో నిర్మించబడింది. మొఘల్‌ల వసతిగృహంగా పిలిచే హుమాయున్ టాంబ్‌లో వందకిపైగా సమాధులు ఉంటాయి. హుమాయిన్ మరణానంతరం తన జ్ఞాపకార్థం భార్య హమిదా భాను బేగమ్ ఈ సమాధిని నిర్మించారు. రూ.1.5మిలియన్‌లతో ఈ టూంబ్‌ని నిర్మాణం జరిగింది.

➲ యునెస్కో ద్వారా భారతీయ వారసత్వ సంపదగా గుర్తించబడిన కుతుబ్ మినార్ నిర్మాణానికి 75 ఏళ్లు పట్టింది. 237 అడుగుల పొడవున్న ఈ నిర్మాణంలో మొత్తం 379 అంతస్తులుంటాయి. ఇటుకలతో నిర్మించిన అతి పొడవైన నిర్మాణంగా కూడా గుర్తించబడిన కుతుబ్ మినార్ నిర్మాణానికి సంబంధించిన విషయాలు కోట గోడలపై ఉర్దూ, నగరి భాషల్లో కనిపిస్తాయి.



➲ ఆగ్రా కోట నిర్మాణాన్ని 1565-1573 మధ్య అక్బర్ ప్రారంభించాడు. దీన్ని తొలుత బాదల్ ఘర్ అని పిలిచేవారు. కోటగోడలపై భారత్‌లోని ఇతర కోట నిర్మాణాలకి భిన్నంగా ఈ కోటగోడలపై వివిధ పక్షులు, డ్రాగన్లు, ఏనుగుల చిత్రాలు చిత్రించబడ్డాయి. అక్బర్ పాలనలో ప్రభుత్వపు అతి పెద్ద కోశాగారంగా పరిగణించబడిన ఆగ్రా కోట 1982లో భారతీయుల సహజ వారసత్వ సంపదగా యునెస్కో ద్వారా గుర్తించబడింది.

➲ సహజ వారసత్వ సంపదలని గుర్తించి వాటి విశిష్టతని అందరికీ తెలియజెప్పడం, ఉనికిని కాపాడం దృష్ట్యా 1972లో స్థాపించబడింది యునెస్కో వరల్డ్ హెరిటేజ్ కన్వెంక్షన్.

➲ 1983లోయునెస్కో ఏడవ సదస్సులో భారత తొలి వారసత్వ సంపదలుగా అగ్ర కోట, అజంతా గుహలు గుర్తించబడ్డాయి.

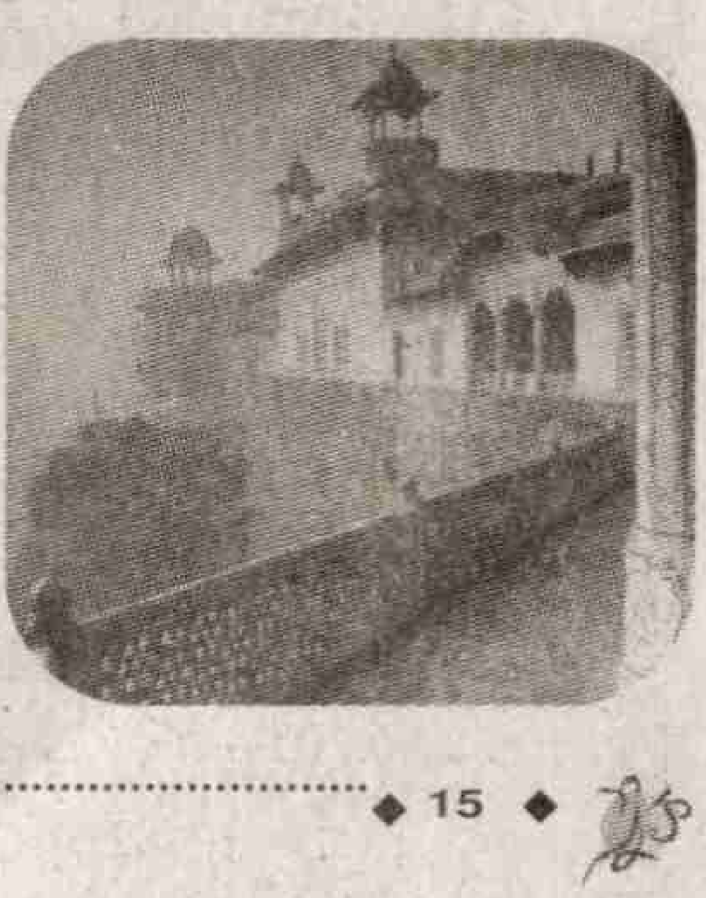
➲ మహారాష్ట్రలోని భింబేట్కా రాక్ షెల్టర్స్ 1957లో గుర్తించబడ్డాయి. సహజ శిలానివాసాలు వాటి లోపల అద్భుతమైన రాతి చిత్రలేఖనాలని కలిగుండే ఈ ప్రదేశం 2003లో యునెస్కోలో చోటుదక్కించుకుంది.

➲ యునెస్కో వరల్డ్ హెరిటేజ్‌లో పేరుదక్కించుకున్న భారత్‌లోని అతి ఎత్తైన పర్వత రైలు మార్గాల్లో కల్కా-సిమ్లా ఒకటి. భారీ సంఖ్యలో వంతెనలు, 800పైగా సొరంగ మార్గాలు ఉంటాయి. వీటిలో అతి పొడవైన సొరంగ మార్గం 'బరోగ్' ఈ నిర్మాణాన్ని చేపట్టిన ఇంజనీర్ పేరు. ప్రారంభ దశలో దీని నిర్మాణ వ్యయం 90లక్షలు. అయితే నిర్మాణం పూర్తయ్యేసరికి అది రెట్టింపయ్యింది.

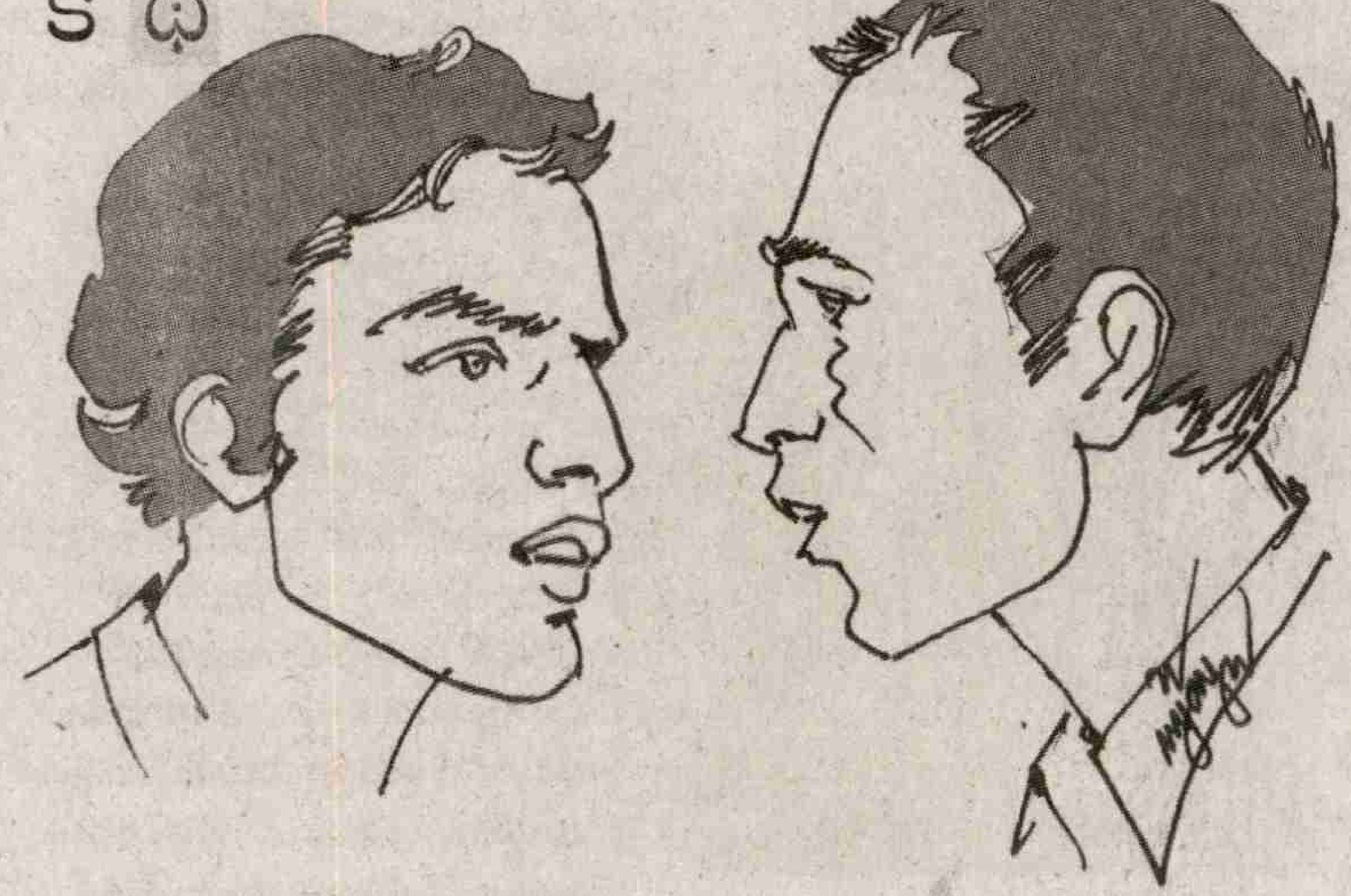
➲ అస్సాంలోని ఖాజిరంగా నేషనల్ పార్క్ ప్రాంతాన్ని ఒకప్పుడు కార్బి అనే మహిళ పాలించేది. ప్రపంచ వ్యాప్తంగా అంతరించి పోతున్న ఖడ్గమృగాలకి ఆశ్రయంగా నిలిచిన ఈ జాతీయ పార్క్‌కి ఆ మహిళ పేరు స్థిరపరిచారు. తర్వాత అది ఖాజీరాంగ్‌గా ప్రచారంలోకి వచ్చింది.

➲ భారత్‌లో అత్యంత సుందరమైన జలపాతాలు, అద్భుతమైన నౌకాశ్రయాలకి నిలయమయ్యాయి పశ్చిమ కనుమలు. ప్రపంచ వ్యాప్తంగా వున్న పులుల జనాభాలో 10 శాతం పులులు ఇక్కడే వున్నాయి. అత్యంత అరుదైన జీవజాతులకి స్థావరమైన ఈ ప్రాంతంలో ఇంకా ఎన్నో జంతుజాతులని గుర్తించనున్నారు.

➲ భారత ఉపఖండంలో 5వ శతాబ్దపు విశ్వవిద్యాలయం నలంద. బౌద్ధమతం వృద్ధితోపాటు 800 వేల సంవత్సరాల విద్యాసాంప్రదాయాన్ని కొనసాగించిన భారతీయుల తొలి యూనివర్సిటీగా గుర్తించబడిన నలంద జులై15 2016లో యునెస్కోలో పేరు దక్కించుకుంది.



కథ



ఏటిలోని కెరటాలు..

- నేరళ్ల వెంకట రావు
81068 00884

అదే పనిగా మోగుతున్న కాలింగ్ బెల్ మోత విన్న సుధాకర్ పేపర్ చదవడం ఆపి తలుపు తీసేడు. వచ్చిన వ్యక్తిని తేరిపారి చుసిన సుధాకర్ ఒక్క సారి నిర్ఘాంత పోయాడు. వయసు, లేమి మనిషిని ఎంత క్రుంగదీస్తాయో అతన్ని చూస్తేనే తెలుస్తుంది. ఆ వచ్చిన వ్యక్తి శేషగిరి. అతడు మరెవ్వరోకాదు సుధాకర్ సొంతన్న.

ఇన్నేళ్ళ తర్వాత అన్నను అలా చూసిన సుధాకర్ మనసులోంచి సోదరప్రేమ తన్నుకొచ్చింది. "రా అన్నయ్యా ! ఏమిటి ఇలా వచ్చేవు? ఇన్నేళ్ళకు నేను గుర్తొచ్చానా? " అంటూ నిష్టూరంగా ప్రశ్నించేడు సుధాకర్. "అదేం లేదు సుధాకర్.... నిన్ను మరచిపోయే ప్రసక్తే లేదు. పని ఒత్తిడి వల్ల, తీరుబాటు లేక ఇన్నాళ్ళు నిన్ను కలవ లేకపోయాను" అని శేషగిరి జవాబిచ్చేడు.

"ఏమోలే... బ్రతుకు తెరువు కోసం ఏనాడో దేశాలు పట్టి పోయాను. మీ అందరికీ దూరంగా పొట్టకూటి కోసం పై రాష్ట్రాలలో బతికిన వాడిని. మీ స్మృతిపథంలోంచి నా జ్ఞాపకాలు ఏనాడో తుడిచి పెట్టుకొని పోయుండాలే...." అని కొంచెం బాధగా అన్నాడు సుధాకర్.

"అప్పటి పరిస్థితులు వేరు సుధాకర్! నువ్వు ఇంట్లోంచి వెళ్ళిన తర్వాత మేము చాలా బాధ పడ్డాము. మా మీద కోపంతో నువ్వు ఎక్కడున్నదీ కూడా మాకు తెలుపలేదు. నువ్వెళ్ళిన రెండేళ్ళ తర్వాత మన రామనాథం గారబ్బాయి బరోడాలో నిన్ను కలిసినట్టు చెప్పేడు. అప్పుడు మా మనసులు శాంతించేయి. కాని నిన్ను కలుద్దామన్నా నీతో మాట్లాడదామన్నా నువ్వు మాకు అవకాశం ఇవ్వలేదు. నాన్న, అమ్మా ఇప్పటికీ రోజూ నిన్ను తలుస్తూనే ఉన్నారు" అంటూ సంజాయిషీగా చెప్పేడు శేషగిరి.

"సరే... స్నానం చేసి ఫ్రెష్ అయిన తర్వాత తీరిగ్గా మాట్లాడుకుందాం" అని "సుజాతా ....మా అన్నయ్య వచ్చేడు.... కాఫీ టిఫిన్ రెడీ చేయి" అంటూ వంటింట్లో నున్న భార్య నుద్దేశించి కేకేశాడు సుధాకర్.

మనసులో మాత్రం 'ఊరకే రారు మహానుభావులు' ఏదో బలమైన కారణం లేకుంటే అన్నయ్య తన దగ్గరికి రాడు. అతడి వాలకం చూస్తే ఏదో బాధల్లో ఉన్నట్టు ఉంది. సరే.. అతనే చెబుతాడుగా. తినబోతూ రుచెందుకు అడగడం? అనుకుంటూ తిరిగి పేపర్ చదవడంలో నిమగ్నమయ్యేడు సుధాకర్.

ooo

విశాఖపట్నం నుంచి హైదరాబాద్ వరకు రాత్రంతా బస్‌లో ప్రయాణం చేసిన శేషగిరికి చన్నీటి స్నానంతో కాస్త బడలిక తీరింది. మరదలు వడ్డించిన వేడి వేడి టిఫిన్ తిని కాఫీ తాగిన తర్వత పూర్తిగా సేద తీరింది శేషగిరికి. విషయం తమ్ముడి దగ్గర ఎలా ప్రస్తావించాలా అని ఆలోచిస్తున్న శేషగిరికి తమ్ముడి పిలుపు వినిపించింది.

"ఇప్పుడు చెప్పు అన్నయ్యా!! ఏమిటీ అనుకోని ఆగమనం? అందరు క్షేమమేనా ? " అని శేషగిరిని సాలోచనగా ప్రశ్నించేడు సుధాకర్.

"ఆహా... అందరూ క్షేమమే..... అమ్మా నాన్నలకు వృద్ధాప్యం వలన వచ్చిన ఆరోగ్య సమస్యలు తప్ప మరేం రుగ్మతలు లేవు. మీ వదిన, పిల్లలు, అక్క, చెల్లాయి వాళ్ళ వాళ్ళ కుటుంబాలతో అందరూ హాయిగానే ఉన్నారు..... పొలం మీద వచ్చిన ఆదాయం, నా జీతం, నాన్నగారి పెన్షన్‌తో ఇంటి ఖర్చులు ఒడ్డెక్కిపోతున్నయనుకో......కానీ"" అంటూ అర్ధాంతరంగంగా ఆగేడు శేషగిరి.

"మళ్ళీ ఈ కానీ ఏమిటి"?" కుతూహలంగా అడిగేడు సుధాకర్

"మరేం లేదు సుధాకర్ ....ఈ మధ్య అరుణకి, అదే నా పెద్ద కూతురుకి... పెళ్లి సంబంధం కుదిరింది. పెళ్లి కొడుకు హైదరాబాద్ లోనే మల్టీ నేషనల్ కంపెనీలో సాఫ్ట్‌వేర్ ఇంజనీర్‌గా పని చేస్తున్నాడు. నెలకి లక్ష రూపాయల జీతం, తల్లి తండ్రులకి ఒక్కడే కొడుకు, రాజమహేంద్రవరంలో భూములు, ఇళ్ళు వున్నాయి. మంచి సంస్కారవంతుల కుటుంబం. నయాపైసా కట్నం అవసరం లేదన్నారు. కానీ .. . పెళ్లి మాత్రం బాగా చెయ్యమన్నారు" .అని చెప్పడం ఆపి తమ్ముడి వంక చూసేడు శేషగిరి.

"బాగానే ఉంది. మరి పెళ్లి ముహూర్తం ఎప్పుడు పెట్టించారు?" అన్న సుధాకర్ ప్రశ్నకి శేషగిరి కొంచం నిరుత్సాహంగా "మగ పెళ్లి వారు పెళ్లి మాత్రం బాగా చేయాలి, మర్యాదలు మన్ననలు బాగా ఉండాలన్నారు. ఆ ప్రకారం చేయాలంటే కనీసం ఐదు లక్షలైనా కావాల్సుంటుంది. నీ వాటా పొలం పక్కన బెట్టి, నా వాటా పొలం అమ్మితే మూడు లక్షలు రావచ్చును. అయినా ఇంకా రెండు లక్షలు అవసరమౌతాయి. దగ్గరలో ఉన్న ముహూర్తాలలో పెళ్లి చేయాలంటే డబ్బు వెంటనే అవసరం అని బదులిచ్చాడు.

"కొంచం స్పష్టంగా చెప్పు. ఇప్పుడు ఏం చేద్దామనుకుంటున్నావు ?" అని అడిగేడు సుధాకర్

ఒకింత స్వాభిమానంతో, మరొక మార్గం తోచక, అదే సుధాకర్... నువ్వొక రెండు లక్షలు రూపాయలు అప్పుగా సర్దితే రెండు వాయిదాల చొప్పున ఒక సంవత్సరంలో తీర్చేస్తాను. ఇన్ని సంవత్సరాల తర్వాత ఇలా నిన్ను అడుగుతున్నానని మరొకలా అనుకోకు" అని పాఠం అప్పచెపినట్లు చెప్పేసి ఆత్రంగా తమ్ముడి మొహంలోకి చూసాడు శేషగిరి.

అన్న గారి రాకలో అంతర్యం తెలిసిన సుధాకర్ భ్రుకుటి ముడి పడింది. సుధాకర్ ఆలోచనలు ఒక్కసారిగా ఇరవై సంవత్సరాలు వెనక్కి వెళ్ళాయి.

ooo

అవి తను యూనివర్సిటీలో చదువుకుంటున్న

రోజులు. నా అనే వాళ్ళు ఎవరూ లేని సుజాత అనాధాశ్రమంలో ఉంటూ డిగ్రీ చదువుకుంటూ ఉండేది. టైపు ఇన్స్టిట్యూట్‌లో పరిచయమైన పరిచయం ఇద్దరి మధ్యా క్రమ క్రమంగా బలపడి ఒకరంటే ఒకరు ఒక రోజైనా విడిచి ఉండలేని స్థితికొచ్చారు. ఒకరినొకరు పూర్తిగా అర్థం చేసుకుని పెళ్లి చేసుకుని ఒకటవ్వాలనుకున్నారు. అప్పుడే తన పోస్ట్ గ్రాడ్యుయేషన్ పూర్తయ్యింది ..తాడూ బొంగరం లేని పరిస్థితి. ఈ లోగా మా ప్రేమ విషయం నాన్న గార్కి తెలియడం, అందరి తండ్రుల్లాగే "నీకు తల్లి తండ్రులే కావాలో ఆ అమ్మాయే కావాలో తేల్చుకో" అని హెచ్చరించడం జరిగింది. అప్పటి నుంచీ తన మనసులో విపరీతమైన అంతర్మథనం ప్రారంభమైనది. ఒక అనాధని తన తల్లి తండ్రులు కోడలుగా ఒప్పుకోవడవం అసంభవం. అలాగని అమాయకంగా తననే నమ్మి తనతో భవిష్యత్తు పంచుకోవాలనే సుజాత ఆశల్ని వమ్ము చేసేటంత కుసంస్కారమూ తనలో లేదు. సుజాత లాంటి రూపవతి, సుగుణవతి భార్యగా పొందడం అంటే అది చాలా అదృష్టం.

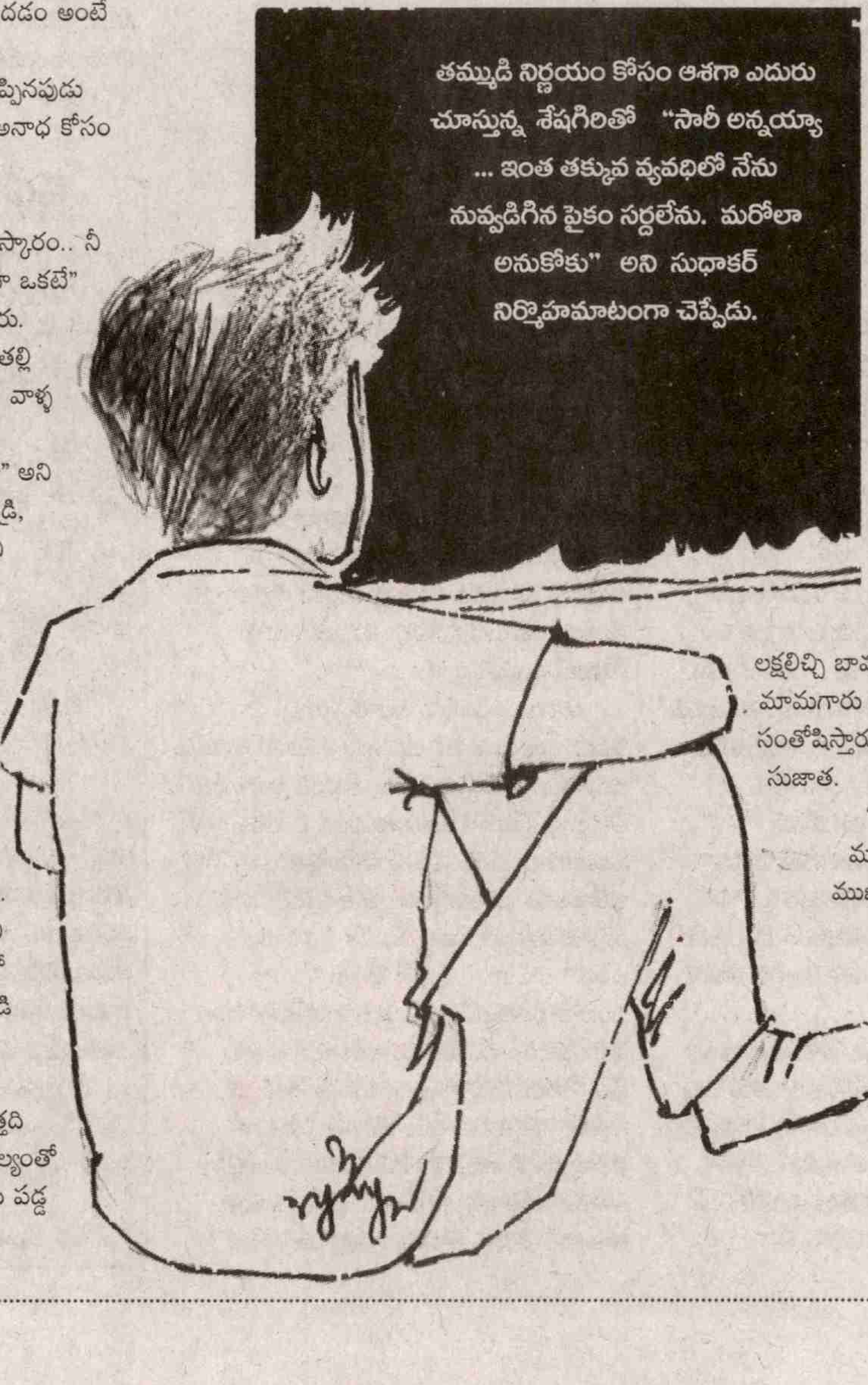
ఈ విషయమే తన తండ్రితో చెప్పినపుడు "తల్లెవరో తండ్రెవరో తెలియని ఒక అనాధ కోసం కని పెంచిన తల్లి తండ్రుల మమతానురాగాలను కాలదన్ని వాళ్ళ కడుపులో చిచ్చు పెట్టడమేనా నీ సంస్కారం.. నీ లాంటి కొడుకు ఉన్నా ఒకటే పోయినా ఒకటే" అని ఇంట్లోంచి బయటకు పొమ్మన్నారు. అక్కడికీ తను "సుజాత కూడా ఒక తల్లి తండ్రులకే కదా పుట్టింది. కాకుంటే వాళ్ళ స్వార్ధాలకి బలై అనాధ అయ్యింది. ఇందులో అమెదేమీ తప్పు కాదు కదా" అని సర్ది చెప్పబోయాడు. కాని తల్లి, తండ్రి, అన్నయ్య, అక్క, చెల్లి ఎవ్వరూ తనని సమర్ధించలేదు. మరొక మార్గం లేక తన సర్టిఫికెట్లు తీసుకుని కట్టు బట్టలతో ఇంటినించి బయటకు వచ్చేసాడు.

తర్వాత కొందరు స్నేహితుల సహకారంతో రిజిస్ట్రార్ ఆఫీస్‌లో దండలు మార్చుకుని సుజాత తనూ దంపతులయ్యేరు. అక్కడ్నించి నేరుగా అనాధాశ్రమం చేరుకున్నారు. ఆశ్రమ అధికార్లకి విషయం వివరించి ఒక్క సంవత్సరం ఆమెను ఆశ్రమంలో రక్షణ కల్పిస్తే తను జీవితంలో స్థిరపడి వచ్చి తీసుకెళ్తానని చెప్పి వారిని ఒప్పించేడు. సుజాత సత్ప్రవర్తన, సౌశీల్యత ఆశ్రమ నిర్వాహుకులకి కొత్తది కాదు కాబట్టి ఆమె మీద ఉన్న వాత్సల్యంతో వారు ఒప్పుకున్నారు. ఆ రోజు తను పడ్డ ఆవేదన జీవితంలో మరువలేనిది మరుపురానిది. పెద్దలను ఎదిరించి ఎంతో అనురాగంతో ప్రేమించి పెళ్ళిచేసుకున్న అమాయకురాలైన సుజాతని పరుల పంచన నిస్సహాయంగా వదిలి వెళ్తున్నపుడు ఆ క్షణాన ఆమె చూసిన బేల చూపులు తన గుండెల్ని పిండి వేసేయి. గమ్యం తెలియదు, కానీ వెళ్ళాలి, ఏదో సాధించాలి.

తన మిత్రుడి దగ్గర తీసుకున్న కొద్దిపాటి పైకంతో టికెట్ కొని రైల్లో కూర్చున్నాడు. రైలుకి నిర్దేశించిన గమ్యం ఉంది కదా! గుజరాత్ రాష్ట్రం వైపు వేగంగా వెళ్ళింది. బరోడాలో ఒక చిన్న కంపెనీలో టైపిస్ట్‌గా ఉద్యోగం రావడం, కొంచం స్థిరపడ్డ తర్వాత సుజాతని తీస్కొని వచ్చి సంసారం ఏర్పాటు చెయ్యడం ఒక దాని వెంట ఒక సంవత్సర కాలంలో జరిగిన మార్పులు. తర్వాత సుమంత్, సుదీప్‌లు పుట్టడం, ఉద్యోగంలో ఒక్కొక్క మెట్టు పైకెళ్ళి, ఒక పెద్ద మల్టీ నేషనల్ కంపెనీలో జనరల్ మేనేజర్‌గా స్థిరపడడం తన జీవితంలో వచ్చిన సానుకూల మార్పులు.

కాల చక్రంలో మరొక రెండు దశాబ్దాలు చక చకా తిరిగేయి. తను పని చేస్తున్న సంస్థ క్రమంగా నష్టాల్లో కూరుకుపోతున్న సమయంలో కొన్ని జటిలమైన సమస్యలు కూడా తలెత్తాయి. ఎంతో చాకచక్యంతో ఆ సమస్యలను పరిష్కరించి సంస్థను ఆర్థికంగా బలోపేతం చేయడానికి అహోరాత్రాలు శ్రమించేడు. సంస్థ తిరిగి ఆర్థికంగా బలం పుంజుకొంది. తన శ్రమకు గుర్తింపుగా తనని రీజినల్ హెడ్‌గా ప్రమోట్ చేస్తూ హైదరాబాద్ బదిలీ చెయ్యడం జరిగింది. నగరం నడిబొడ్డున అన్ని హంగులతో, సదుపాయాలతో కంపెనీ ఒక అందమైన బంగళా, కారూ సమకూర్చింది. తన వాళ్ళ మీద మమకారం చావక తను హైదరాబాద్‌లో ఉన్నట్లు పరిస్థితులు వివరిస్తూ ఈ మధ్య అన్నకి ఉత్తరం రాసేడు. ఆ ఉత్తరంలో ఉన్న అడ్రస్ ప్రకారం అన్న తనింటికి వచ్చేడన్నమాట.

"సుధాకర్.. ఏమంటావు ?' అన్న శేషగిరి ప్రశ్న సుధాకర్ ఆలోచనలకి బ్రేక్ వేసింది.



"ఏమండీ.. ఒకసారి ఇటురండి" సుజాత పిలుపు విని లోపలి కెళ్ళాడు సుధాకర్ "బావగారు చెప్పిందంతా విన్నాను... అమ్మాయి పెళ్లి కోసం రెండు లక్షలు అడిగారు కదా.... భగవంతుడు ఇచ్చిన అన్నీ సౌభాగ్యాలు మనకున్నాయి. మనకెలాగూ ఆడ పిల్లలు లేరు ...అంచేత ఎందుకైనా మంచిది మీరు మరొక లక్ష కలిపి మూడు లక్షలిచ్చి బావగార్ని పంపండి. అత్తగారు మామగారు కూడా ఎంతో సంతోషిస్తారు" అని సలహా ఇచ్చింది సుజాత.

"సుజా.. నీదెంత మంచి మనసు.... పరువు ప్రతిష్టలే ముఖ్యమనుకుని, రక్త సంబంధాన్ని కూడా లెక్క చెయ్యక నిర్దాక్షిణ్యంగా నన్ను బయటకు నెట్టేసిన నా వాళ్ళ మీద నీకైతే గౌరవం, అభిమానం

ఉండవచ్చునేమో గాని నాకు మాత్రం అవన్నీ శూన్య బంధాలు మాత్రమే.. అంతే కాదు ఇప్పుడు ఈ అవసరం రాకుంటే నేను అసలు వాళ్లకి గుర్తుకొచ్చేవాడినే కాదు" అని ఒకింత ఆవేదనతో అన్నాడు సుధాకర్..

"ఏమండీ .. మీ మనసు నాకు తప్ప ఇంకెవరికి తెలుసు చెప్పండి. మీ వాళ్లకు దూరమై మీరు పడిన క్షోభ నాకు తెలియంది కాదు. కానీ ఏది ఏమైనా మన జన్మదాతలను, తోడ బుట్టిన వాళ్ళను మనం నిర్లక్ష్యం చేయకూడదు.

నా వాళ్ళంటూ ఎవరూలేని ఒక అనాధగా బ్రతికిన నాకు అటువంటి జీవితం ఎంత దుర్భరమైనదో తెలుసు. అలాంటిది అందరూ ఉన్న మీరెందుకు ఆ బంధాలను వదులుకోవడం? ఆ రోజు పరిస్థితి వేరు. ఈ రోజు వాళ్ళు కష్టాల్లో ఉన్నారు. తెగిన బంధాలను తిరిగి కలుపుకోడానికి ఇది భగవంతుడు మీకిచ్చిన మంచి అవకాశం. ఆ రోజు మీరు ధైర్యంతో ఇల్లు వదలి బయటకు రాకుంటే ఈ నాడు మీరీ స్థితిలో ఉండేవారా? ఒక రకంగా మీవాళ్ళు చూపిన నిరాదరణే మిమ్మల్ని విజయ పథం వైపు నడిపించిందేమో ఒక్కసారి దయచేసి ఆలోచించండి. నా మాట విని......" సుధాకర్ ఎర్రబడ్డ ముఖం చూసి అర్థోక్తిలోనే ఆగి పోయింది సుజాత .

"సుజా .... నువ్వెన్ని చెప్పు ఆనాటి నా మనోవేదన నేను మరచిపోలేను. మరచిపోయి సహాయము చేసేటంత పెద్ద మనసు నాకు లేదు" అంటూ విసురుగా హాల్లోకి వెళ్తున్న సుధాకర్ వంక నిస్సహాయంగా చూస్తూ ఉండిపోయింది సుజాత.

తమ్ముడి నిర్ణయం కోసం ఆశగా ఎదురు చూస్తున్న శేషగిరితో "సారీ అన్నయ్యా... ఇంత తక్కువ వ్యవధిలో నేను నువ్వడిగిన పైకం సర్దలేను. మరోలా అనుకోకు" అని సుధాకర్ నిర్మొహమాటంగా చెప్పేడు.

తలచుకుంటే తన తమ్ముడు రెండు లక్షలు రూపాయలు సర్దడం పెద్ద కష్టమేమి కాదని అతని ఇల్లు, హోదా చెప్పకనే చెపుతున్నాయి. నిజమే... ఆరోజు నిస్సహాయ పరిస్థితిలో ఉన్న తన తమ్ముడికి నాన్నగారి దగ్గర భయంతో తను ఏ సహాయమూ చెయ్యలేదు. తన అవసరం దృష్ట్యా ఈ రోజు అతడి సహాయం ఆశించడం తనదే తప్పు జీవితంలో ఆనందాన్నిచ్చే సంఘటనలు మనిషి మరచి పోవచ్చును కాని అవమానకరమైన సంఘటనలు మరచిపోవడం మాత్రం కష్టం. ఇది మానవ నైజం. అనుకుంటూ తన వూరికి తిరుగు ప్రయాణయ్యేడు శేషగిరి.

నిరాశగా వెనుతిరిగి గేటు దాటి వెళ్తున్న అన్నని చూసిన సుధాకర్ మనసులలో తను తప్పు చేస్తున్నాడేమో అన్న భావన క్షణమాత్రం కదిలినా, గతం గుర్తుకు రావడంతో తనను తనే సమర్థించుకుంటూ ఇంటి లోపలికి నడిచేడు.

ooo

ఆ రోజు ఆదివారం. ఆఫీస్‌కి సెలవు కావడంతో సుధాకర్ ప్రశాంతంగా లాన్‌లో ఇటూ అటూ తిరుగుతూ తోటలో విరగబూసిన గులాబి, చామంతి, బంతి పూవుల అందాల్ని ఆస్వాదిస్తూ ఉన్న సమయంలో... తోటమాలి గంగయ్య అతనితో పాటు మరొక ఆగంతకుడు గేటు తీస్కుని లోపలి కి రావడం గమనించేడు సుధాకర్. గంగయ్య నమస్కారానికి ప్రతి నమస్కారం చేస్తూ "ఏం గంగయ్యా... నీ ఆరోగ్యం ఎలాగుంది ? నీతో వచ్చిన ఇతడెవరు?" అని ప్రశ్నించేడు సుధాకర్.

"ఈ మధ్య తరచూ దగ్గు వస్తున్నదండి అయ్యగారూ... రెంర్రోజుల్నించీ పనికి రానేదు కదా అని ఓపిక తెచ్చుకుని వచ్చేనండి. ఈడు మా తమ్ముడు రంగయ్య ...మా సిన్నాన్న కొడుకు ... నా ఆరోగ్గెం బాగానేదని తెలిసి సూడ్డానికి వచ్చేడండీ. నువ్వొక్కడివే ఏటి సేస్తావు ... నేనొచ్చి సాయం సేస్తాలే అని నా ఎంటే వొచ్చేసినాడండీ పిచ్చి మా లోకం. .. .. నేనంటే ఆడికి పేణం" వివరణ ఇచ్చేడు గంగయ్య .

"సరే .... బాగుంది ..... ఎండ ఎక్కువ కాకుండా పని చూస్కొని ఇంటికి వెళ్ళిపో .. ఆరోగ్యం కూడా బాగాలేదంటున్నావు" అని ఇంట్లోకి నడిచేడు సుధాకర్.

స్నానపానాదులు ముగించి బాల్కనీలో కూర్చున్న సుధాకర్‌కి తోటలోనున్న గంగయ్య, రంగయ్యల మీద దృష్టి పడింది. రంగయ్య తన అన్నని అసలు పని చేయనివ్వట్లేదు. తోట పనంతా రంగయ్యే చేస్తున్నాడు. గంగయ్య ఖాళీగా కూర్చోలేక మొక్కలకి గొప్పులు తవ్వడం లాంటి చిన్న చిన్న పనులు చేస్తుండడం చూసి రంగయ్య ఎంతో ఆర్తితో "అన్నా నేను సేస్తున్నానుగా మళ్ళీ నువ్వెందుకు శ్రమ పడడం? నువ్వలా కూర్చో.. నీకు బాగయ్యేదాకా నీ పన్లన్నీనే సేస్తాగా ..." అంటూ తన భుజం మీదున్న తుండు గుడ్డతో గంగయ్య నుదుటి మీదున్న చెమటని ఎంతో ప్రేమగా తుడుస్తున్నాడు.

ఆ దృశ్యం చూసిన సుధాకర్ కళ్ళు చెమర్చాయి. ఒక తల్లి కడుపున పుట్టకపోయినా ఆ ఇద్దరి మధ్య ఎంత అనురాగం? ఎంత ఆప్యాయత? ఆ నిస్వార్థ ప్రేమాభిమానాల వెనుక ఏ ఆర్థిక సంబంధాలు లేవు. ఒక్క సారి వాళ్ళిద్దరి అనుబంధం మా అన్నదమ్ముల బంధంతో పోలిస్తే ... మేమెక్కడున్నాము? చదువూ సంస్కారం ఉందని గొప్పగా చెప్పుకునే మేము నిజంగా సంస్కారవంతులమేనా? కుటుంబ వ్యవస్థకి మన దేశం ప్రపంచానికే ఆదర్శం అంటారు. ఇంతకీ నేను చేసిందేమిటి? అన్న మనసు చంపుకుని తన కూతురి పెళ్ళికి సహాయం అడిగితే నిష్కర్షగా లేదన్నాడు. నిజానికి రెండేమిటి నాలుగు లక్షలైనా ఇవ్వగల ఆర్థిక పుష్టి నాకుంది. వీల్లేదు.. ఇంకా తాత్సారం చెయ్య కూడదు. ఎలాగైనా నా కుటుంబం పట్ల నా వంతు బాధ్యత నెరవేర్చుకోవాలి. నా అన్న

కూతురు నా కూతురు కాదా? అసలు అన్న పొలం అమ్ముకోవలసిన అవసరమేమిటి నేనుండగా? మొత్తం పెళ్లి ఖర్చులు అన్నీ నేనే భరిస్తాను. కడుపు తీపితో, కన్న మమకారంతో, వ్యధాభారితులై నా ముసలి తలితండ్రులు ఇన్నేళ్ళ నించి నా కోసం ఎంత ఎదురు చూసుంటారు. నా పంతం, పట్టుదల నన్నొక మూర్ఖుణ్ని చేసాయి. కనీసం సుజాత ఆలోచించే దిశ లోనైనా తను ఆలోచించలేదు.

ఒక నిర్ణయానికొచ్చిన సుధాకర్ భార్యతో "సుజా ..... రేపు మనం విశాఖపట్నం వెళ్తున్నాము .... పిల్లలిద్దరిని కూడా తీసుకుని వెళ్దాము" అని ఆనందోత్సాహాలతో పలికాడు. కుటుంబ బంధాలను తిరిగి కలుపుకోవాలనుకున్న భర్త నిర్ణయానికి సుజాత కళ్ళు ఆనందంతో చెమర్చాయి. హాల్లో ఉన్న రేడియోలో డా. మంగళంపల్లి బాల మురళీకృష్ణ గారి పాట "ఏటి లోని కెరటాలు యేరు విడిచి పోవూ .. ఎద లోపలి మమకారం ఎక్కడికీ పోదు" అంటూ మంద్ర స్వరంలో వినిపిస్తూ ఉంది.

★

కథలకు ఆహ్వానం

ప్రజాశక్తి ఆదివారం అనుబంధం స్నేహ కథలకు ఆహ్వానం పలుకుతోంది. మంచి కథలను ఎంపిక చేసి ప్రచురిస్తాం. కథ సమకాలీన పరిణామాలు, పరిస్థితుల నేపథ్యంగా వుండాలి. ప్రపంచీకరణ నేపథ్యంలో వివిధ రంగాల్లో చోటు చేసుకున్న, చేసుకుంటున్న విపరిణామాలను కథాంశంగా తీసుకోవచ్చు. ప్రగతిశీల చైతన్యాన్ని, ఆత్మ విశ్వాసాన్ని పెంపొందించే కథలకు ప్రాధాన్యత. మూఢ నమ్మకాలు పెంచేవిగా, ఏ సామాజిక తరగతిని ప్రత్యేకంగా నొప్పించేదిగా వుండకూడదు. మాండలికాలు ఉపయోగించినా కథన శైలి అందరికీ బోధ పడేలా వుండాలి. నవ్యత, వైవిధ్యం కలిగిన కథలకు ప్రత్యేక ఆహ్వానం.

నిబంధనలు

కథ నిడివి ప్రింటులో మూడు ఎ4 కాగితాల్లో వుండాలి. చేతిరాతలో అయితే 8 నుంచి 10 కాగితాల్లో వుండాలి. ప్రింటయినా, చేతిరాతైనా కాగితానికి ఒక వైపు మాత్రమే వుండేలా... జిరాక్స్ ప్రతిని పంపాలి. కథలను తిప్పి పంపడం వుండదు. పేరు, పూర్తి చిరునామా, ఫోన్ నెంబరు తప్పక రాయాలి. మా చిరునామా: స్నేహ, ప్రజాశక్తి దినపత్రిక, హౌస్ నెం. 27-30-4, ఆకుల వారి వీధి, గవర్నర్ పేట, విజయవాడ-2.

మెయిల్ అడ్రస్:

snehaweekly.praja@gmail.com

-ఎడిటర్

2050 నాటికి సముద్రాల్లో జీవజాతుల కంటే పెద్ద సంఖ్యలో ప్లాస్టిక్ వ్యర్థాలే పేరుకుపోతాయనేది వరల్డ్ ఎకనామిక్ ఫోరం అందించిన నివేదిక. అది నిజం కాకుండా ఉండాలంటే దానికి మనమే కృషిచేయాలి. తీర ప్రాంతాల పరిరక్షణ పట్ల కాస్త బాధ్యతగా ప్రవర్తించాలి. ఇదే అఫ్రోజ్ ఫిలాసఫీ. ఆ దిశగానే తన పయనం మొదలయ్యింది. 2015లో ముంబయి సముద్ర తీర ప్రక్షాళనకి బీజం పడింది. తను చేపట్టిన ఓ మంచి పని అతి పెద్ద సముద్రతీర పరిరక్షణా కార్యక్రమంగా యుఎన్ ద్వారా గుర్తించబడింది. ఇప్పటి వరకు వెర్సోనా తీర ప్రాంతంలో 4300 టన్నుల ప్లాస్టిక్‌నితొలగించాడు. చాంపియన్ ఆఫ్ ది ఎర్త్ అవార్డుని గెలుచుకున్న అఫ్రోజ్ ప్రకృతి పరిరక్షణ కోసం ఏం చేస్తున్నాడో మీరూ తెలుసుకోండి.

బీచ్‌ని మార్చాడు

ముంబయ్ హైకోర్ట్‌లో లాయర్‌గా పనిచేస్తున్నాడు అఫ్రోజ్‌షా. మార్నింగ్ వాక్ కోసం వెర్సోవా బీచ్‌కి వెళ్లిన తనకి కనుచూపుమేరలో ఆ ప్రాంతమంతా ప్లాస్టిక్ వ్యర్థాలతో కనిపించింది. బీచ్ నుంచి కాస్త పక్క కొచ్చి పుట్‌వాక్ మీద నడక మొదలు పెట్టాడు. అక్కడ కూడా దారిపొడవునా తనకి ప్లాస్టిక్ వ్యర్థాలు కనిపించాయి. ప్రకృతి పరిరక్షణలో తానూ భాగస్వామి అనే విషయం తనకి తెలుసు. అందుకే ప్లాస్టిక్ వ్యర్థాలని తొలగించడానికి ఏదో ఒకటి చేయాలనుకున్నాడు. ఈ సమస్యపై పారిశుధ్య అధికారులకి కంప్లైంట్ చేయడం, హైకోర్ట్‌లో ప్రజా ప్రయోజన వ్యాజ్యం(పిల్)వేయడం ఇలా చాలా ఆలోచనలే మెదిలాయి. అయితే సమస్యని పరిష్కరించుకోడంలో ఎక్కువ సమయం లేదు.

పరిస్థితి చేయిదాటాక మనం చేయగలిగేది ఏం లేదనిపించిందతనికి. ప్రశ్నించాలనుకునే ఆలోచన మాని 2015లో తన మిత్రుడితో కలిసి పని మొదలు పెట్టాడు. అలా తొలిరోజు ఇద్దరూ కలిసి సముద్రతీరంలో పడివున్న చెత్తని సుభ్రంచేశారు. ఆ ఒక్కరోజు వాళ్లు పోగుచేసిన చెత్త ఐదు బస్తాలైంది. అది ఇద్దరినీ ఆశ్చర్యపరిచింది. ఇక అప్పటి నుంచి ఇద్దరు శని ఆది వారాలని ఈ పనికోసం కేటాయించేవారు.

2.9కిమి పొడవున వున్న బీచ్ ప్రక్షాళన పనుల్లో వీరికి సాయపడేందుకు మరికొందరు ముందుకొచ్చారు. ప్లాస్టిక్ వ్యర్థాల కారణంగా బీచ్‌కి దక్షిణ ప్రాంతంలో కాల్వ పూడుకుపోయింది. మురుగు నీరు ద్వారా వచ్చే దుర్గంధం ప్రభావాన్ని మొదటగా ఎదుర్కొనేది దగ్గరలో మురికి వాడలో నివాసం వుంటున్నవారే. వాలంటీర్ల సాయంతో ఆ పరిసరాలని సుభ్రంచేయడంతోపాటు స్థానిక మురికి వాడలో పరిశుభ్రతపై అవగాహనా సదస్సులని నిర్వహించేవారు.

ఇలాంటి సమస్యలని పరిష్కరించడానికి ప్రభుత్వం చట్టాలు ఉన్నాయి కదా మీరెందు ఇలాంటి పనులన్నీ నెత్తినేసుకుంటున్నారంటూ చాలామంది అఫ్రోజ్‌ని ప్రశ్నించేవారు. మున్సిపాలిటి పనిచేస్తున్నాడంటూ ఇంకొందరు నవ్వుకునేవారు. అయితే చట్టాలు, అధికారుల ఉత్తర్వులకంటే చైతన్యం మనలో మొదలవ్వాలంటారు అఫ్రోజ్. వినోభా భావే చిప్‌కో మూమెంట్ మంచి ఫలితాలు సాధించడానికి కూడా ఇలాంటి కార్యాచరణే కారణమయ్యింది. పర్యావరణ పరిరక్షణలో తనకు కొందకు మత్స్యకారులూ సాయపడ్డారు. రెండేళ్ల క్రితం ఇద్దరితో మొదలైన వెర్సోనా బీచ్ ప్రక్షాళన అందరి సహకారంతో ఒక సంఘటిత కార్యక్రమంగా రూపుదిద్దుకుంది. ఇప్పటి వరకు మొత్తం 4300 టన్నుల ప్లాస్టిక్ వ్యర్థాలని సేకరించారు. ప్రస్తుతం 90 శాతంగా తీరప్రాంతాన్ని శుభ్రపరిచారు. యుఎన్ పర్యావరణవేత్తలు సైతం వీటిని పరిశీలించారు. తన కృషికిగాను 'చాంపియన్ ఆఫ్ ది ఎర్త్' అవార్డుని అందుకున్నాడు. ముంబయిలో అత్యంత ప్రమాదకర స్థితిలో వున్న 19 బీచ్‌లలో ప్లాస్టిక్ వ్యర్థాలని తొలగించాలనే భవిష్యత్ కార్యాచరణ మొదలయ్యింది.

ఆణిముత్యాల్లాంటి ఆకట్టుకునే కథలు

జాతీయ స్థాయి చిన్న కథల పోటీల్లో బహుమతులు కైవసం చేసుకుని సంకలనంగా రూపొందిన ఆణిముత్యాలే సోమేపల్లి పురస్కార కథలు-2. ఇందులో నాలుగేళ్ల పోటీల్లో గెలుపొందిన 30 కథలున్నాయి. తక్కువ నిడివిలో ఉన్న ఈ కథలు చకచకా చదివేలా చేస్తాయి. లబ్ధప్రతిష్టులైన వారితో పాటు ఔత్సాహిక రచయితలు తమ రచనల్లో మనసుకు హత్తుకునే అన్ని కోణాలను స్పృశించారనే చెప్పాలి.

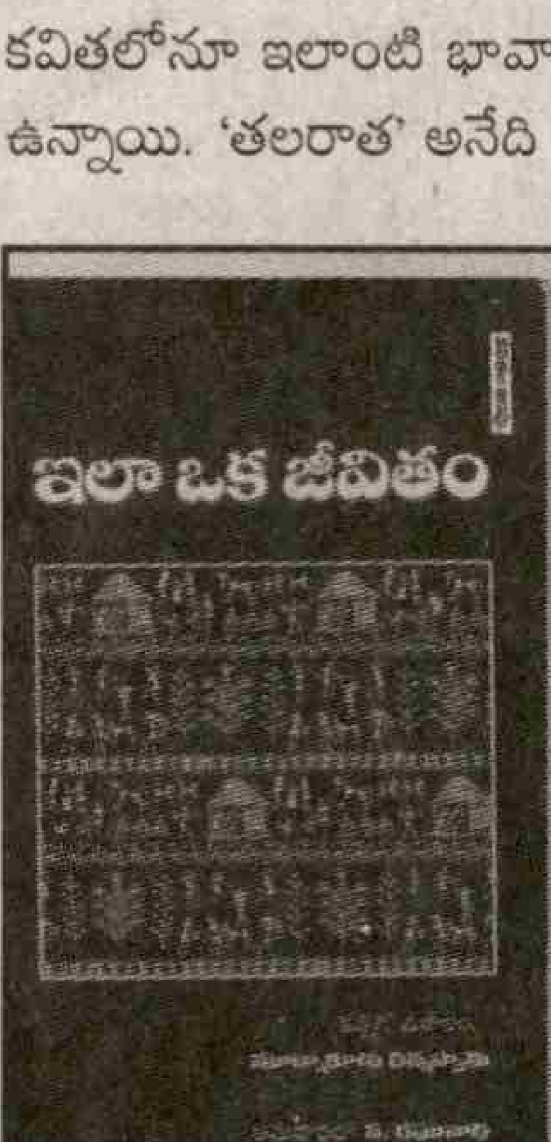
డెంగ్యూ ఫీవర్‌తో బాధపడుతూ చావుబతుకుల మధ్య కొట్టుమిట్టాడుతున్న కొడుకును బతికించుకోవడం కోసం ఊరంతా తిరిగినా అప్పు పుట్టదు. నగరంలో పరుగు పోటీలు జరుగుతుండగా, కాళ్లావేళ్లా పడి ఆ పందెంలో పాల్గొనే అర్హత సాధిస్తాడు. అయితే లక్ష్యానికి రెండడుగుల దూరంలో కిందపడిపోతాడు. ఇతని గురించి తెలిసిన విజేత ముందుకొచ్చి జీవితంలో ఎలా గెలవాలో నిరూపించావంటూ తాను గెలిచిన లక్ష రూపాయలను అతని చేతిలో పెట్టి భుజం తట్టడాన్ని 'అర్హత' కథలో రచయిత రాచమళ్ల ఉపేందర్ హృద్యంగా మలిచారు. తను రిసెప్షనిస్టుగా పనిచేస్తున్న హోటల్లోనే ఓ యువకునితో డ్యాన్స్ చేయడాన్ని ఆ హోటల్ మేనేజర్ చూసి అతనెవరని ప్రశ్నిస్తాడు. సమాజంలో నెట్టుకు రావడానికి పేరు మార్చుకోవడంతో పాటు పెళ్లి కాకున్నా తాళిబొట్టును సైతం ధరిస్తున్నానని, తన అసలు పేరు షహనాజ్ ఫాతిమా అని, వచ్చే నెలలో ఆతనితో పెళ్లి అని ఆమె చెప్పడాన్ని 'వ్యక్తావ్యక్తం' కథా రచయిత మంత్రవాది మహేశ్వర్ ఆద్యంతం ఆసక్తిగా మలిచారు. స్కూలు మాస్టారుగా రిటైరైన నారాయణకు మొక్కల్ని పెంచడమంటే మక్కువ. లక్ష మొక్కలు నాటాలని లక్ష్యం పెట్టుకుని 75 వేల మొక్కల వరకు నాటుతాడు. ఓ రోజు వీధి చివర కరెంటు తీగలకు అడ్డొచ్చిందని కొందరు ఓ చెట్టును కొడుతుండగా నారాయణ వారించినా వినకుండా దాన్ని నరికి వేశారు. దీంతో ఆయన గుండె పగిలి అక్కడే తనువు చాలిస్తాడు. బంధువర్గమంతా పెద్ద కర్మకు నారాయణ ఇంటికి రాగా భోజనాలకు బదులు నారాయణ భార్య 25 వేల మొక్కలను తెప్పించి తన భర్త లక్ష్యాన్ని పూర్తి చేయడం 'ఆత్మశాంతి' కథకు అద్భుతమైన ముగింపులా ఇచ్చారు రచయిత్రి సి.కృష్ణకుమారి శాస్త్రి. తను స్నానం చేస్తుండగా ఇద్దరు యువకులు వీడియో తీసి తమ కోరిక తీర్చకుంటే ఇంటర్నెట్‌లో పెడతామని బ్లాక్‌మెయిల్ చేస్తారు. బెదిరిపోయి ఆత్మహత్య చేసుకోబోయిన సమీర అనే యువతి తర్వాత దాన్నుంచి ఎలా బయటపడి కలెక్టర్ వరకు ఎదిగే 'ఇది కథ కాదు' కథ చదివిస్తుంది. ముదుసలి అత్త మనోవ్యథను చిత్రించిన 'ట్రంకుపెట్టె', ప్రస్తుత పరిస్థితులకు అద్దం పట్టే 'ఆశల పల్లకి', ఐఐటి ఫౌండేషన్ల పేరిట పిల్లల్ని హింసిస్తున్న విద్యా పోకడల్ని కళ్లకు కట్టిన 'ఇంకెక్కడి బాల్యం', ఇక్కడి ముస్లిం బాలికల్ని పెళ్లి పేరిట అరబ్ షేక్‌లు చేస్తోన్న మోసాలపై 'ఫలక్' ఆలోచింపజేస్తాయి.

పుస్తకం పేరు : సోమేపల్లి పురస్కార కథలు -2
రచన :టి.డి.ప్రసాద్
సంకలన కర్తలు : సోమేపల్లి వెంకట సుబ్బయ్య, చలపాక ప్రకాష్
పేజీలు : 184. **వెల :** రూ. 100
ప్రతులకు : రమ్య భారతి సాహిత్య త్రైమాస పత్రిక, సంజయ్ గాంధీ కాలనీ, విద్యాధరపురం, విజయవాడ

- టి.డి.ప్రసాద్

దళిత బహుజన కవిత్వంలో ఓ విద్యుల్లత

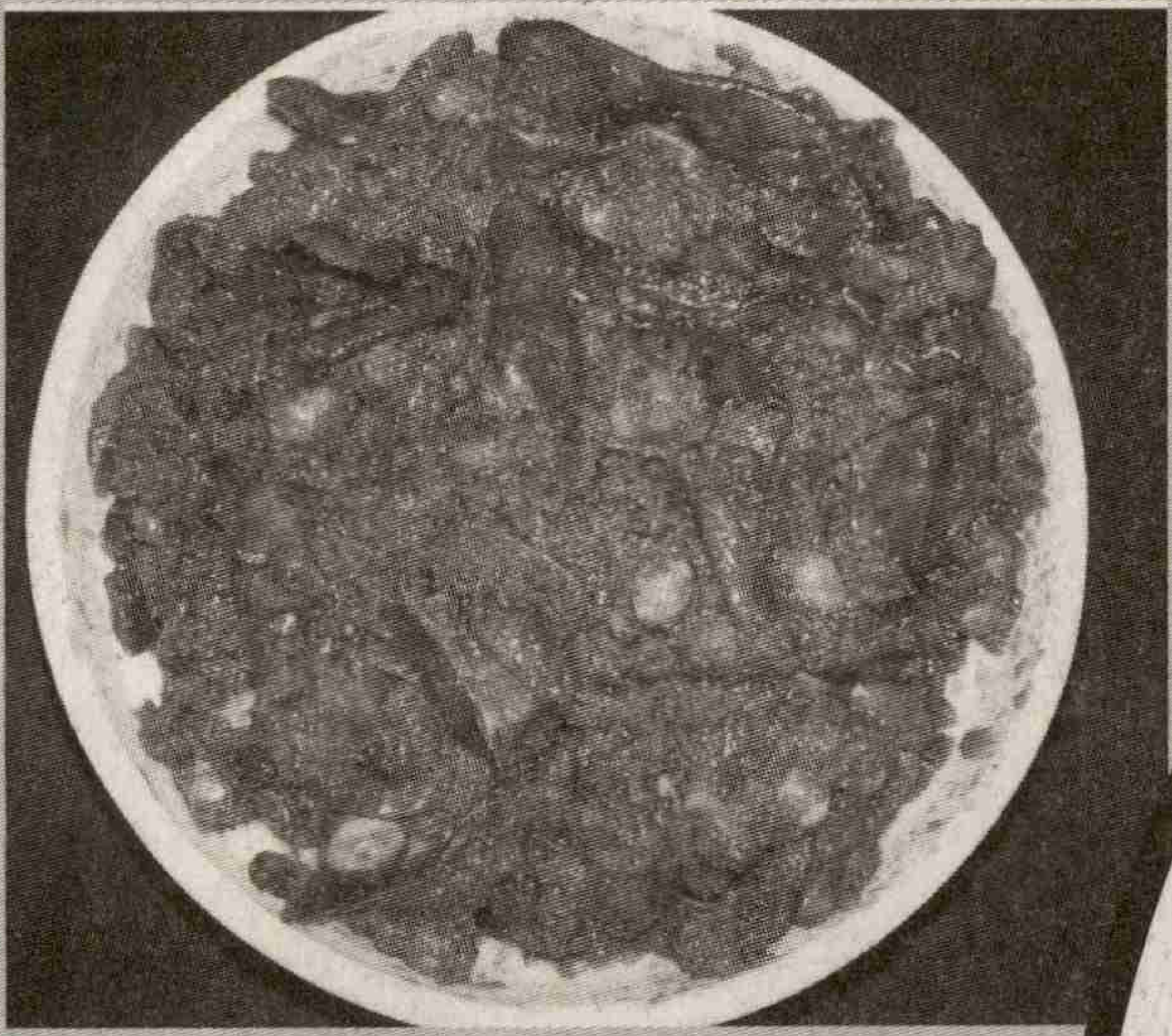
కన్నడ భాషలో సుప్రసిద్ధ కవి, కథకుడు, నాటక రచయిత, వ్యాస రచయిత, విమర్శకుడు, మోనోగ్రాఫ్‌ల రచయిత మూడ్నాకూడు చిన్నస్వామి రాసిన కవితా సంపుటి ఇది. దీనినే తెలుగులోకి 'ఇలా ఒక జీవితం' పేరుతో స.రఘునాథ అనువాదం చేసారు. నేరుగా కన్నడం నుంచే తెలుగులోకి అనువాదం సాగడంతో ఎక్కడా అస్పష్టత అన్నదే లేకుండా ఈ సంపుటిలోని కవితలన్నీ మెదడుపొరల్లో మెరుపులను ప్రసరిస్తాయి. మొత్తం నలభై కవితలున్న ఈ సంపుటిని చదవడం ఒక గొప్ప అనుభవం. కవి అనుభవించిన కఠిన వాస్తవ జీవన పరిస్థితులు అక్షరాలుగా మారి ఇలా కవితలయ్యాయా అన్పిస్తుంది. ఈ కవితల నిండా దళిత బహుజనుల జీవితాల శకలాలే. అస్పృశ్యత పేరుతో జరుగుతున్న కుల వ్యవస్థని చీల్చి చెండాడే కన్నీటి కత్తులు ఇవి. స్వాతంత్ర్యం సంపాదించి దశాబ్దాలు గడిచినా పల్లెటూళ్లలో, వెలివాడల్లో దళితుల జీవితంలో ఎలాంటి మెరుగే లేదన్న నిజం అన్ని కవితల్లోనూ అంతర్లీనంగా అల్లుకుని కన్పిస్తుంది. నిరంత శ్రమ చేస్తూ దళితులు సామాజికంగా ఎదుర్కొంటున్న అవమానాలు, వారిపై జరిగే అన్యాయాలు, దౌర్జన్యాలు, వారి జీవితానుభవాలే ఇలా కవితలుగా రూపుదిద్దుకున్నాయి. కన్నడ సమాజంలో దళిత సంస్కృతిని అక్షరీకరించిన చిన్నస్వామి ప్రతి కవితలోనూ జీవితాన్ని ఆలాపించారు. ఈ సంపుటిలోని కవితలన్నీ దేనికవే విలక్షణమైనవి. 'చెప్పు మరియు నేను' అనే కవితలో 'గుడి కెళ్లినప్పుడు....నేను చెప్పుల్ని...విడిచి పెట్టను బయట... నేనే అవతలుంటాను' అనే ప్రారంభమే పాఠకుడిని తనవెంట తీసుకెళ్తుంది. 'గోధూళి' కవితలోనూ ఇలాంటి భావాలే మరో కోణంలో ఉన్నాయి. 'తలరాత' అనేది సంభాషణగా సాగే కవిత. ఇందులో కొడుకు-' నెయ్యి తినాలన్పిస్తుందే' అని తండ్రిని అడిగితే అతడు 'పెంటబెత్తే వాళ్లకంతా నెయ్యి తినాలన్న కోరికేందిరా అప్పిగా" అని ప్రశ్నించడంలోనే దళితుల నిస్సహాయ స్వరం విన్పిస్తుంది. వారి శ్రమ దోపిడీ ఎలా జరుగుతుందో అర్థం చేయిస్తుంది. ఇలా ఈ కవితలన్నింటిలోనూ దళిత బతుకుల వేదనలు, వాదనలు, అంబేద్కర్ ఆలోచనా విధానాలు, బౌద్ధధర్మం తదితర ప్రభావాలతో వికసితమైన బహుజన తాత్వికత ప్రధానంగా కన్పిస్తుంది. ఈ సంపుటికి ప్రముఖ కవి కె.శివారెడ్డి రాసిన ముందుమాట చాలా అర్థవంతంగా ఉంది. చిన్నస్వామిని అంచనా వేసి అతని కవిత్వాన్ని పాఠకులకు పరిచయం చేయడంలో శివారెడ్డి కృతకృత్యులయ్యారు. దళిత జీవన వాస్తవికత చిన్నస్వామిలో ఎలా కవిత్వ వాస్తవికతగా పరిణామం చెందిందో ఈ ముందుమాట చదివి ఆ తర్వాత కవితలన్నీ చదివితే చదువరులకు సులభంగా బోధపడుతుంది. అర్థవంతమైన కవిత్వాన్ని అందంగా అనువదించి అందించిన స.రఘునాథ గారికి తప్పనిసరిగా అభినందనలు అందించాల్సిందే.



అనువాదం :స.రఘునాథ
మూలం: మూడ్నాకుడు చిన్నస్వామి
పుస్తకం పేరు : ఇలా ఒక జీవితం
పేజీలు : 96,
వెల :80/-
ప్రతులకు : డాక్టర్ ఎన్.వసంత్ హోసూరు - 635109, కృష్ణగిరి జిల్లా, తమిళనాడు. 09488330209

- బెందాళం క్రిష్ణారావు

చిక్కుడుకాయ ఊరగాయ



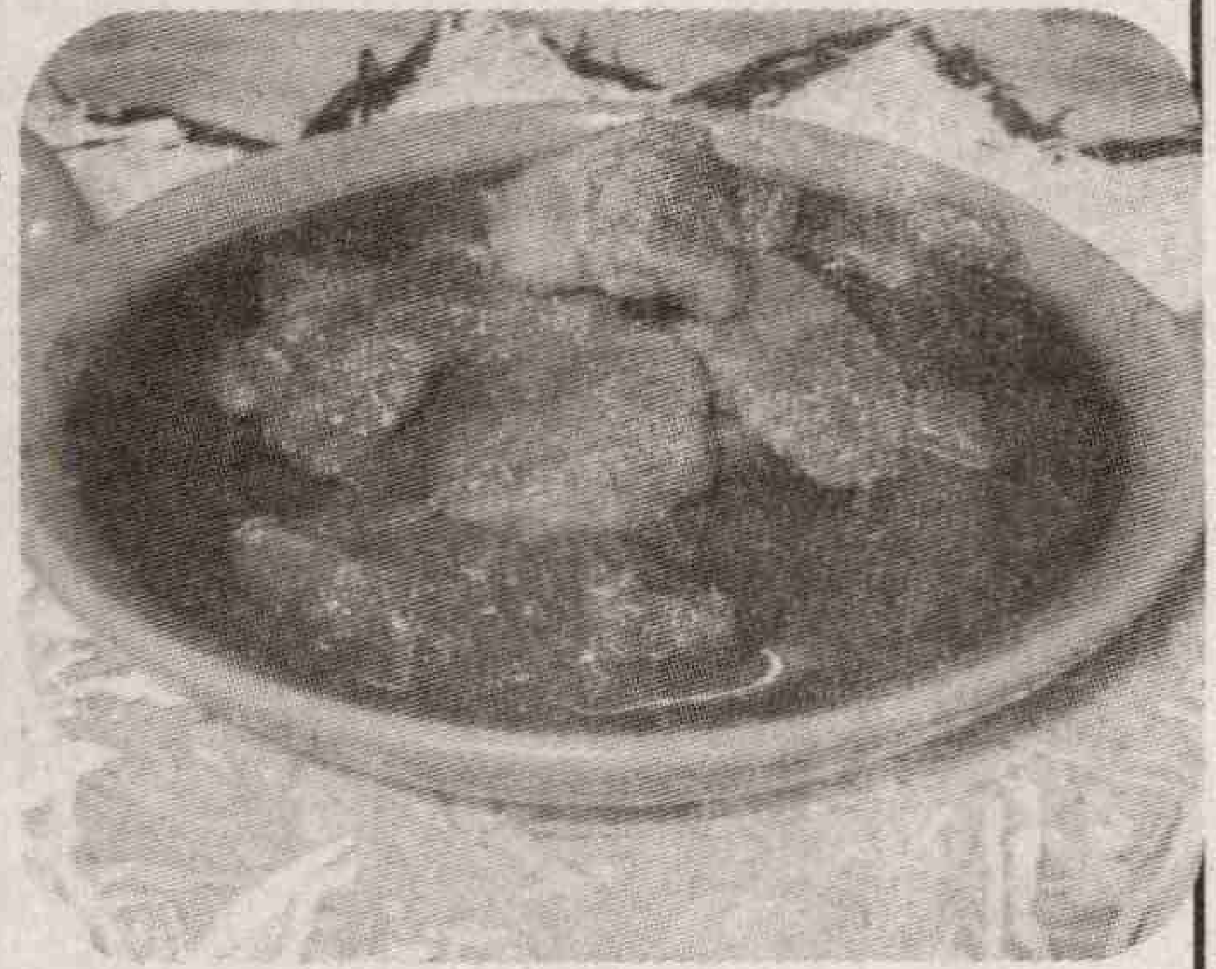
కావాల్సిన పదార్థాలు :

చిక్కుడుకాయలు - పావుకిలో
ఆవపిండి - 125 గ్రాములు
కారం - 125 గ్రాములు,
ఉప్పు - 125గ్రాములు
చింతపండు -25 గ్రాములు
పసుపు - చిటికెడు
ఇంగువ - చిటికెడు.

తయారుచేయు విధానం:

చిక్కుడుకాయల్ని శుభ్రంగా కడిగి కాయని రెండు ముక్కలుగా కోసుకోవాలి. చింతపండుని ఉడికించి గుజ్జు తీసి పెట్టుకోవాలి. తడి లేకుండా ఆరబెట్టిన చిక్కుడుకాయల్ని నూనెలో దోరగా వేయించుకోవాలి. కొంచెం నూనెని వేడిచేసి అందులో ఇంగువ వేసి పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఇప్పుడు ఒక గిన్నెలో ఆవపిండి, కారం, ఉప్పు, పసుపు వేసి కలిపి చింతపండు గుజ్జుని, చిక్కుడుకాయ ముక్కల్ని వేసి కాచిన నూనెని పోస్తూ కలుపుకోవాలి. అన్నీ బాగా కలిసాక మిగిలిన నూనెని కూడా వేసి మరోసారి కలిపి గాజుసీసాలో భద్రపరుచుకోవాలి. ఈ చిక్కుడుకాయల ఆవకాయ ఇరవై రోజుల వరకూ పాడవకుండా ఉంటుంది.

చికెన్/ మటన్ ఆవకాయ



కావలసిన పదార్థాలు

చికెన్/మటన్: 1కిలో
మసాలా పొడి (లవంగాలు, దాల్చిన చెక్క, యాలకులు): 4 టీస్పూన్లు
ధనియాల పొడి: 200 గ్రాములు
వెల్లుల్లి: 100 గ్రాములు
జీలకర్ర: 75 గ్రాములు
కారం: 200 గ్రాములు
నిమ్మ ఉప్పు: 50 గ్రాములు లేదా నిమ్మరసం: 12 కాయలు
వేరుశనగ నూనె: 1/2 కిలో
ఉప్పు: 6 టీస్పూన్లు
కరివేపాకు రెబ్బలు-10

తయారు చేసే విధానం

ఒక మందపాటి పాత్రలో చికెన్ లేదా మటన్‌ను పది నిమిషాల పాటు నీటిలో ఉడకబెట్టాలి. ఆ నీరు వార్చిన తర్వాత ఒక కప్పు నూనె పోసి మాంసాన్ని అందులో వేసి ఉడకనివ్వాలి. తర్వాత లవంగాలు, యాలకులు, రెండు బద్దల దాల్చిన చెక్క మెత్తగా దంచుకోవాలి. అందులో మసాలా పొడి కలపాలి. ముందుగా వేయించిన మాంసాన్ని అందులో వేసి వేయించుకోవాలి.. మాంసాన్ని వేయించిన నూనెను తీసుకుని మసాలా మిశ్రమం, మాంసం, నిమ్మరసం, మసాలా... అన్నీ కలిపి గాలి చొరబడని సీసాలో నిల్వ చేసుకోవాలి.

బెల్లం ఆవకాయ

కావలసిన పదార్థాలు :

మామిడికాయ ముక్కలు-2 కిలోలు,
కారం- 1/2కిలో
ఉప్పు-రుచికి తగినంత,
ఆవపిండి- అరకిలో,
బెల్లం- 1కిలో,
నూనె-తగినంత

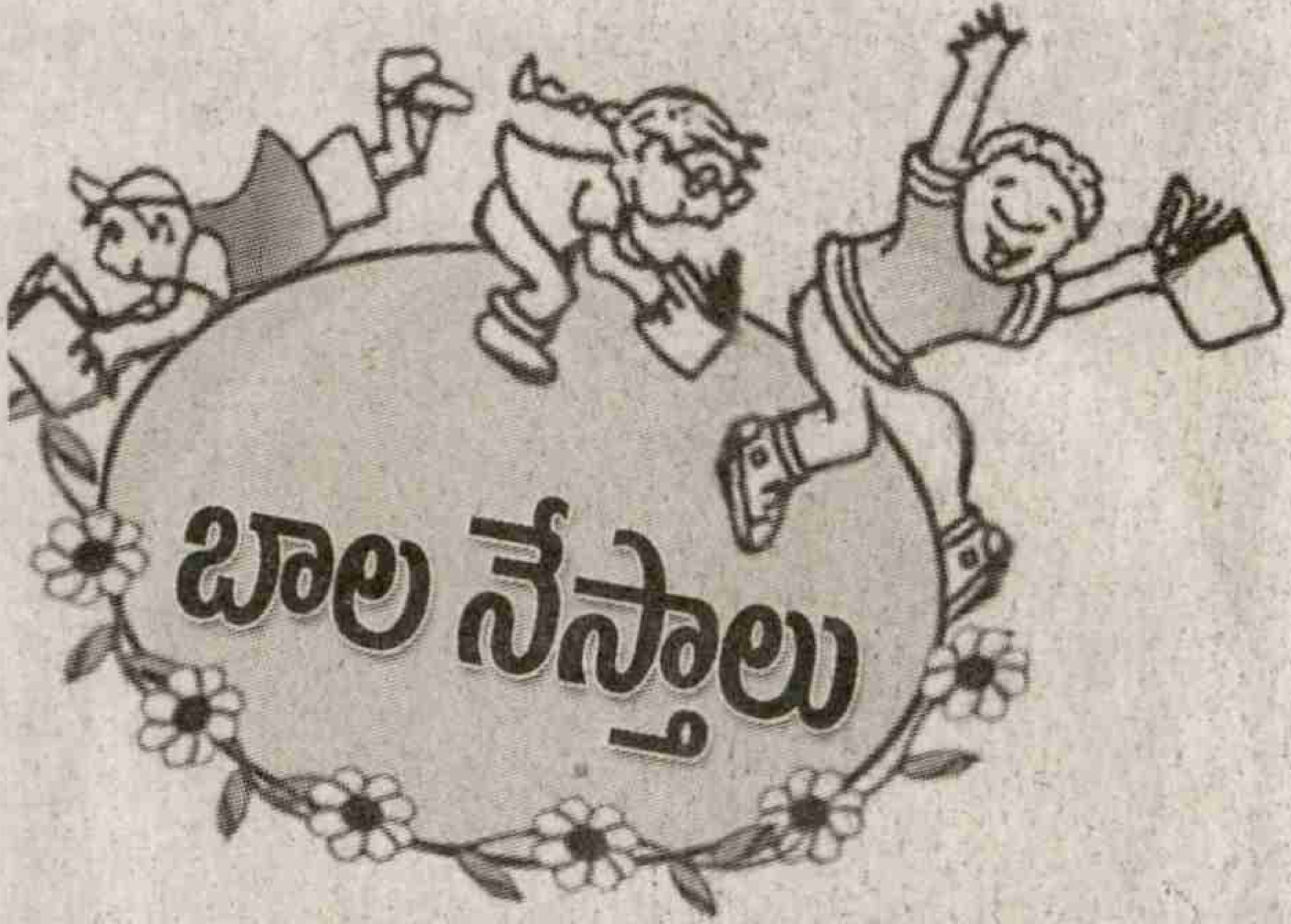
తయారుచేసే విధానం:

ముందుగా బెల్లాన్ని తురిమి పక్కన పెట్టుకోవాలి. వెడల్పాటి పాత్రలో మామిడి ముక్కల్లో కారం, ఉప్పు, ఆవపిండి, బెల్లం తురుము వేసి బాగా కలపాలి. ముక్కలు తడిసేలా కొద్దిగా నూనె కూడా వేసి మరోసారి కలపాలి. తర్వాత ఈ ముక్కల్ని జాడీలో వేసి, అవి మునిగే వరకూ నూనె పోసి మూత పెట్టేయ్యాలి. బాగా ఊరిన తర్వాత పచ్చడిని తీసుకోవాలి. తాలింపు కూడా వేసుకోవచ్చు. లేదంటే మామూలుగా కూడా బాగుంటుంది.

బుజ్జి స్టార్

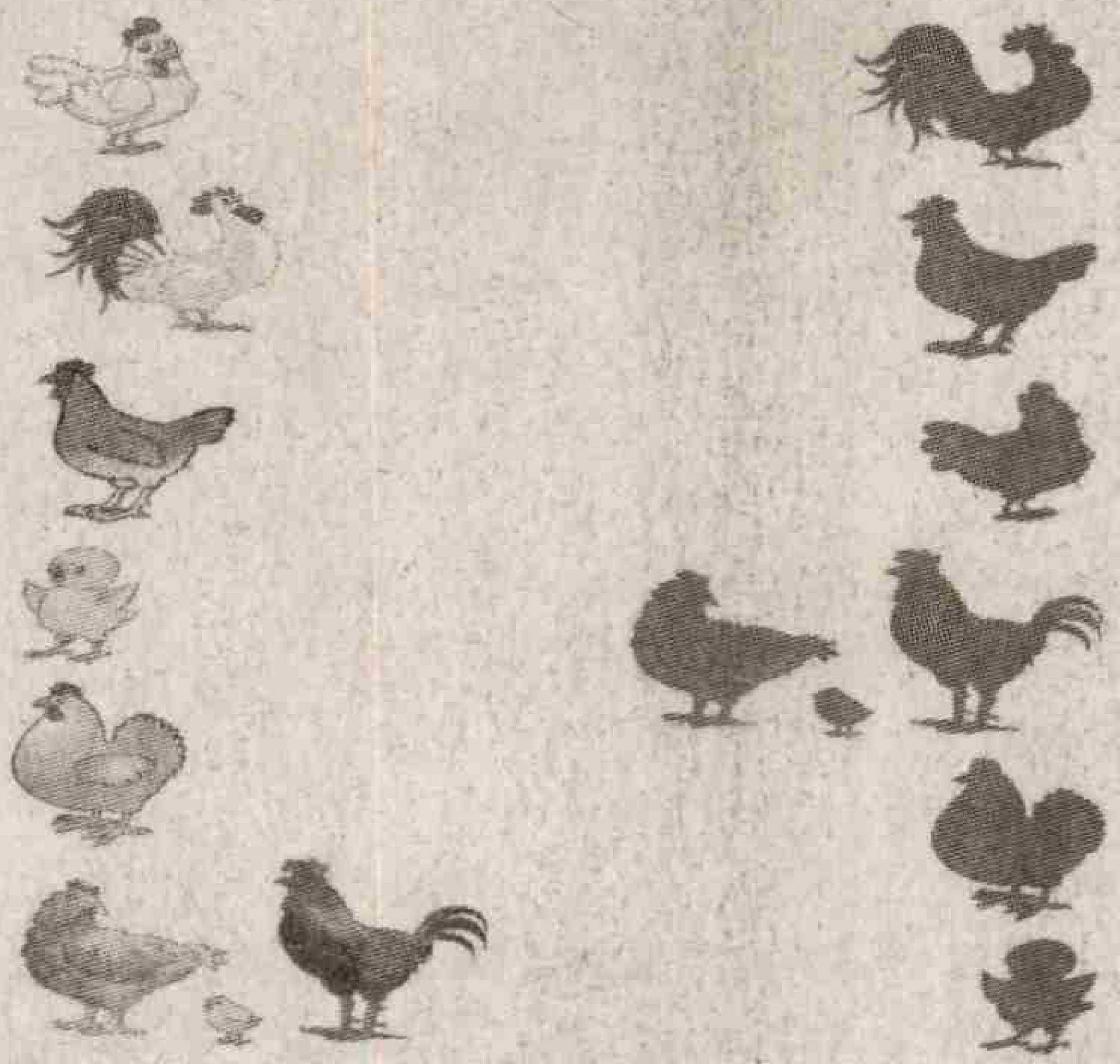
హాయ్ ఫ్రెండ్స్! నేనొక టాలీవుడ్ స్టార్‌ని. ఇది నా చిన్ననాటి ఫోటో. ఇంతకీ నేనెవరో గుర్తించండి?

జ: అల్లరి నరేష్

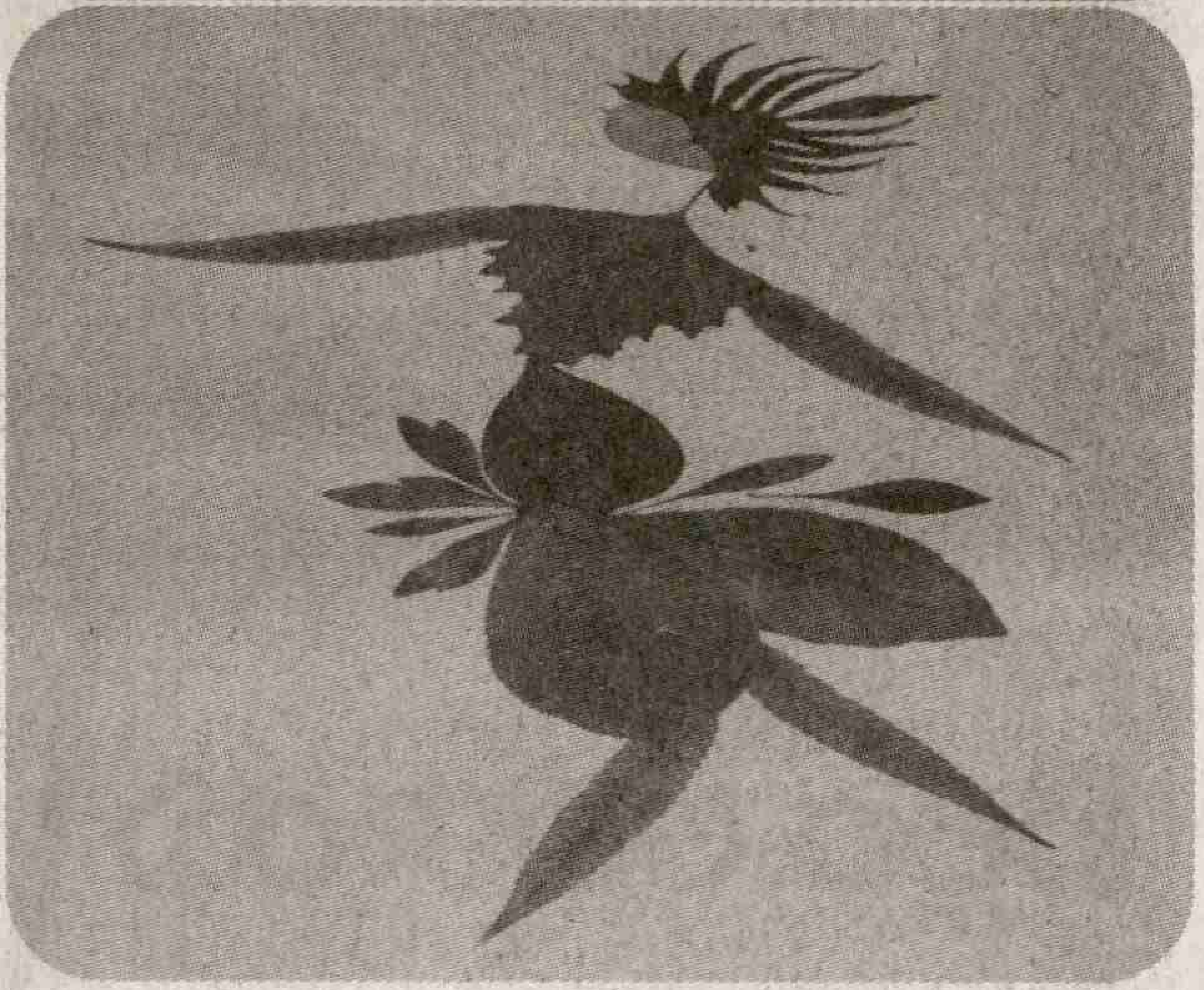


ఏ నీడ ఎవరిది?

పిల్లలూ! ఇక్కడ కొన్ని కోళ్ల వాటి ముందు కొన్ని నీడలని ఉంచాం. మీరు చేయాల్సిందేంటంటే అక్కడున్న కోళ్ల అసలైన నీడలు ఎక్కడున్నాయో గుర్తించి వాటిని జతచేయండి.



ఆకులతో బొమ్మ

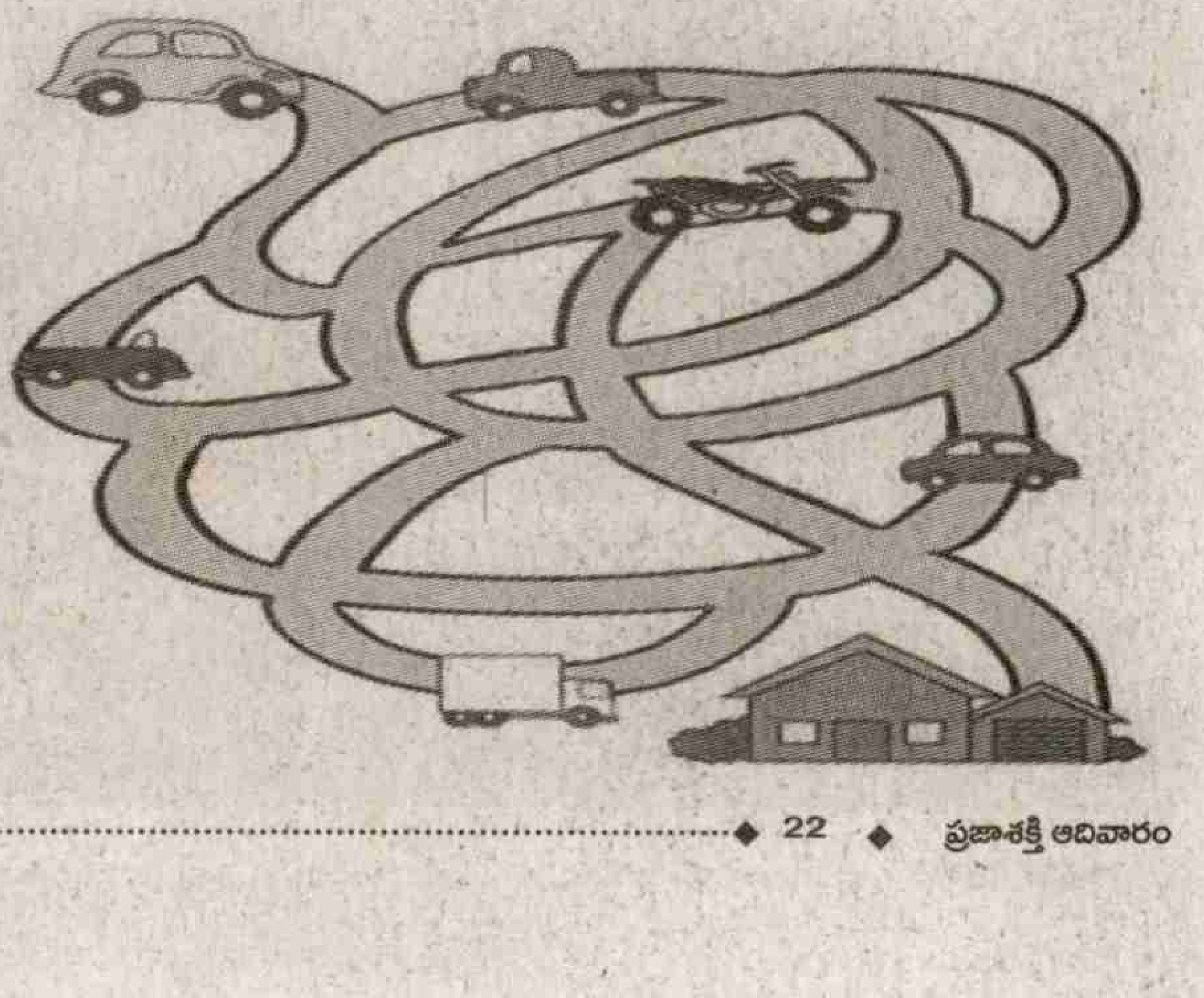


గుర్తిద్దాం

పిల్లలూ మీకు బొమ్మంటే భలే ఇష్టం కదూ! మన చేతివేళ్ళ, చేతులతో చేసిన ఒక మనిషి ముఖం ఆకారాన్ని ఇక్కడుంచాం. అయితే ఇక్కడ మొత్తం ఎన్ని చేతులు ఉన్నాయో మీరే గుర్తించండి.

దారి కనిపెట్టండి

ఇక్కడ ఒక పెద్ద కార్ కనిపిస్తోంది కదా. అందులోనే చింటు షాపింగ్‌కి వెళ్లాడు. అయితే బాగా ట్రాఫిక్ జామ్ అవడంతో ఇంటికెళ్లే దారిని మర్చిపోయాడు. చింటు ఇంటికి చేరే దారిని మీరు గుర్తించండి.



పదాలు పూరించండి

ఇక్కడ ఎనిమిది బొమ్మలున్నాయి. అయితే వాటి ఇంగ్లిష్ పేర్లలో ఒకటి రెండు అక్షరాలు మిస్సయ్యాయి. ఆ అక్షరాల్ని కలిపేస్తే పదం పూర్తవుతుంది. బొమ్మల ఆధారంగా మిస్సయిన అక్షరాన్ని గుర్తించి ఖాళీలో నింపేయండే!

fl_w_rs	c_ndy
ch_ck	l_mb
b_sk_t	_ggs
b_nny	d_ck

È:flower, chick, basket,bunny, candy, lamb, eggs, duck.

కనిపెడదాం?

ఇక్కడ బంటి రూమ్‌లో పుస్తకాలు, పెన్నులే కాదు మరి కొన్ని వస్తువులు, జంతువులు, పక్షులు కూడా దాగున్నాయి. అవెక్కడున్నాయో గుర్తించి సున్నా చుట్టేయండి.

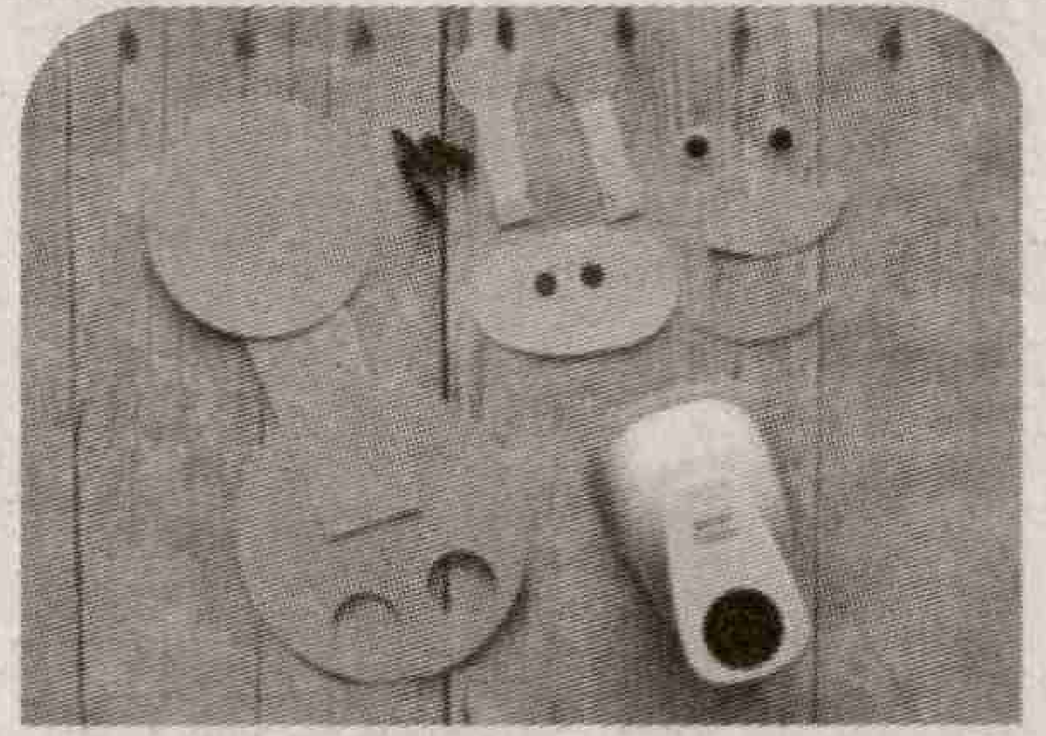
జిరాఫీ ఫింగర్ పపెట్

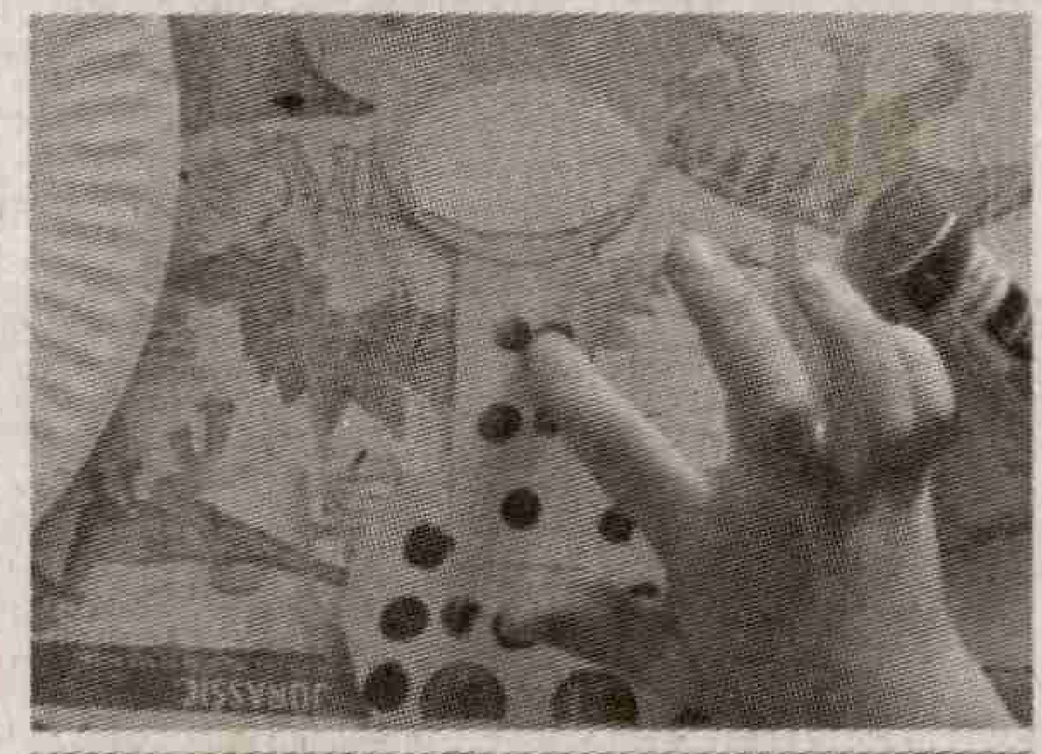
పిల్లలూ మీకు బొమ్మలు తయారు చేయడమంటే ఎంతో ఇష్టం కదూ! మీకోసం తక్కువ ఖర్చులో షాపులో దొరికే వస్తువులతో ఫింగర్ పపెట్‌ని ఎలా తయారుచేసుకోవచ్చో మేం నేర్పిస్తాం జాగ్రత్తగా తయారుచేసేయండే

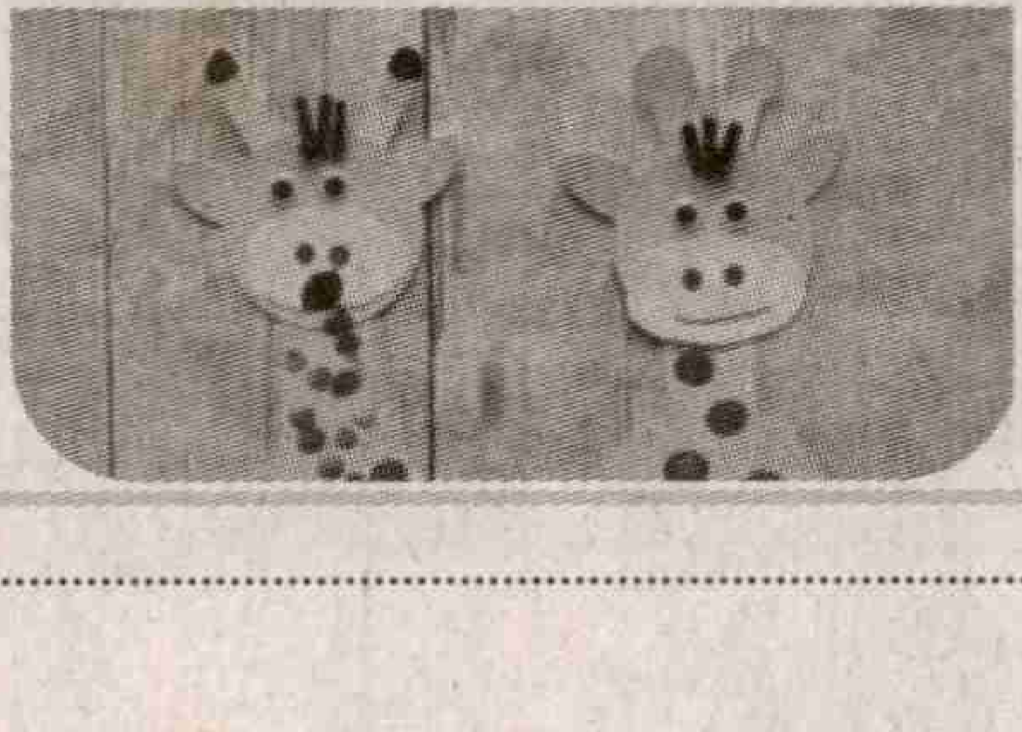
కావాల్సిన వస్తువులు :

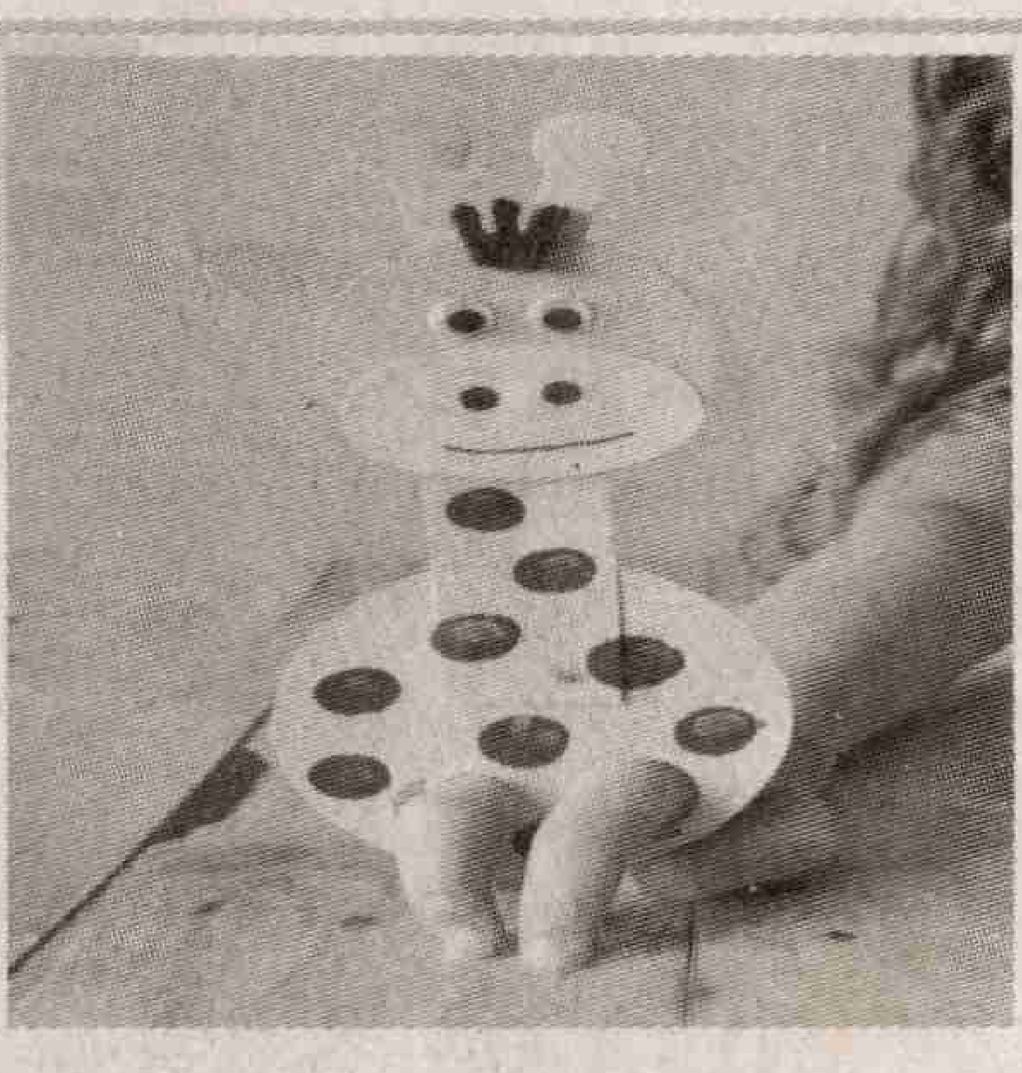
పేపర్ కార్డ్(పసుపు, క్రీమ్) రంగుల్లో-2, పెయింట్(ముదురు గోధుమ రంగు)-1, స్కెచ్ పెన్-1, కత్తెర-1, గమ్-1, గూగుల్ ఐస్-2(చిన్నవి), పైప్ క్లీనర్-1(ముదురు గోధుమరంగులో)

తయారుచేసే విధానం : ముందుగా పసుపురంగు కార్డ్‌ని తీసుకుని స్కెచ్ పెన్‌తో 21/2 ఇంచ్, 3 1/2 ఇంచ్ వృత్తాలని, చెవి ఆకారాన్ని మార్క్ చేసుకోవాలి. కత్తెరతో జాగ్రత్తగా వాటిని కత్తిరించాలి. ఇప్పుడు అదే రంగు కార్డ్‌పై దీర్ఘచతురస్రాకారాన్ని గీసి కత్తెరతో కత్తిరించి పక్కన పెట్టుకోవాలి. అలాగే తెలుపు రంగు కార్డ్‌ని తీసుకుని బొమ్మలో చూపిన విధంగా జిరాఫీ మూతి, కొమ్ముల భాగాలని గీసి చివర్లు పాడవకుండా కత్తిరించుకోవాలి. ఇప్పుడు









ముందుగా కత్తిరించిపెట్టుకున్న వృత్తాలని తీసుకుని దీర్ఘచతురస్రాకారంలో కత్తిరించిన కార్డ్ రెండు చివర్లలో వాటిని అతికించాలి. పెద్ద వృత్తం అడుగు భాగంలో మీ చేతి వేళ్ళను దూర్చేందుకు వీలుగా రెండు రంధ్రాలని చేయాలి. తర్వాత చిన్న వృత్తంపై బొమ్మలో చూపిన విధంగా జిరాఫీ కళ్ళు, నోరు, చెవి, కొమ్ముల భాగాలని గమ్‌తో అతికించాలి. ఇప్పుడు గోధుమరంగు పెయింట్‌లో వేలుని కాస్త ముంచి జిరాఫీ శరీర భాగంపై అద్దాలి. ఇప్పుడు పైప్ క్లీనర్‌ని తీసుకుని మూడు చిన్న ముక్కలని కత్తిరించి జిరాఫీ తల భాగంలో అతికించాలి. పూర్తిగా ఆరిన తర్వాత ఈ జిరాఫీ పపెట్‌ని మీ చిట్టి చెల్లెళ్లు, తమ్ముళ్ళకి ఇవ్వండి. ✦

పదవికాసం - 57

కూర్పు: రావెళ్ల

1	✿	2	3	✿	4		✿	5
6	7	✿		✿		✿	8	
✿	9	10		✿	11	12		✿
13	✿		✿	14	✿		✿	15
16		✿	17			✿	18	
	✿	19	✿		✿	20	✿	
✿	21		22	✿	23		24	✿
25		✿		✿		✿	26	27
	✿	28		✿	29		✿	

ఆధారాలు

అడ్డం

2. కాకి(2)
4. చేను (2)
6. చేయి (2)
8. వాక్కు (2)
9. పసుపు రంగులో ఉన్న ఖనిజం (3)
11. నీతులు (3)
16. తీక్షణ (2)
17. దోచుకోవడం (3)
18. మిద్దె (2)
21. అవయవ లోపం (3)
23. బల్లిలాగ ఉండే పెద్ద జంతువు (3)
25. ఏనుగు కాలికి కట్టే గొలుసు (2)
26. రక్తి కట్టించడం అటునుండి (2)
27. కవిత్వం (2)
29. చొక్కా (2)

నిలువు

1. కైకేయి (2)
3. ధాన్యాన్ని నిలువ చేసుకునేందుకు ఇంట్లో కట్టే కొట్టు (3)
4. పొట్టు (3)
5. వీసంలో నాలుగోవంతు (2)
7. నాడకంలోని ఒక భాగం (2)
8. ప్రవాహం (2)
10. మూల్యం (2)
12. వరుస తప్పిన లెక్క (2)
13. నుడికారం (3)
14. సంఘర్షణ (3)
15. అనవసరమైన వ్యయం (3)
19. వాలం (2)
20. తలగడ (2)
21. శత్రువు (2)
22. ఐక్యం కిందనుండి (3)
23. వేడి (3)
24. మోక్షం (2)
25. వరుస (2)
27. పక్షుల కంఠ ధ్వని(2)

సుడోకు

3		5				9		
	2					3		7
	7			2	3		5	6
			5				1	4
2		6	9					3
	3			6				8
	5		1	8				9
6		1						
	8	2	3		4	7		

గతవారం జవాబులు

6	2	9	7	3	4	1	8	5
3	4	8	5	9	1	6	7	2
7	5	1	2	6	8	3	9	4
8	7	3	1	4	6	5	2	9
4	9	6	3	5	2	7	1	8
2	1	5	8	7	9	4	3	6
9	3	2	4	1	5	8	6	7
5	8	7	6	2	3	9	4	1
1	6	4	9	8	7	2	5	3

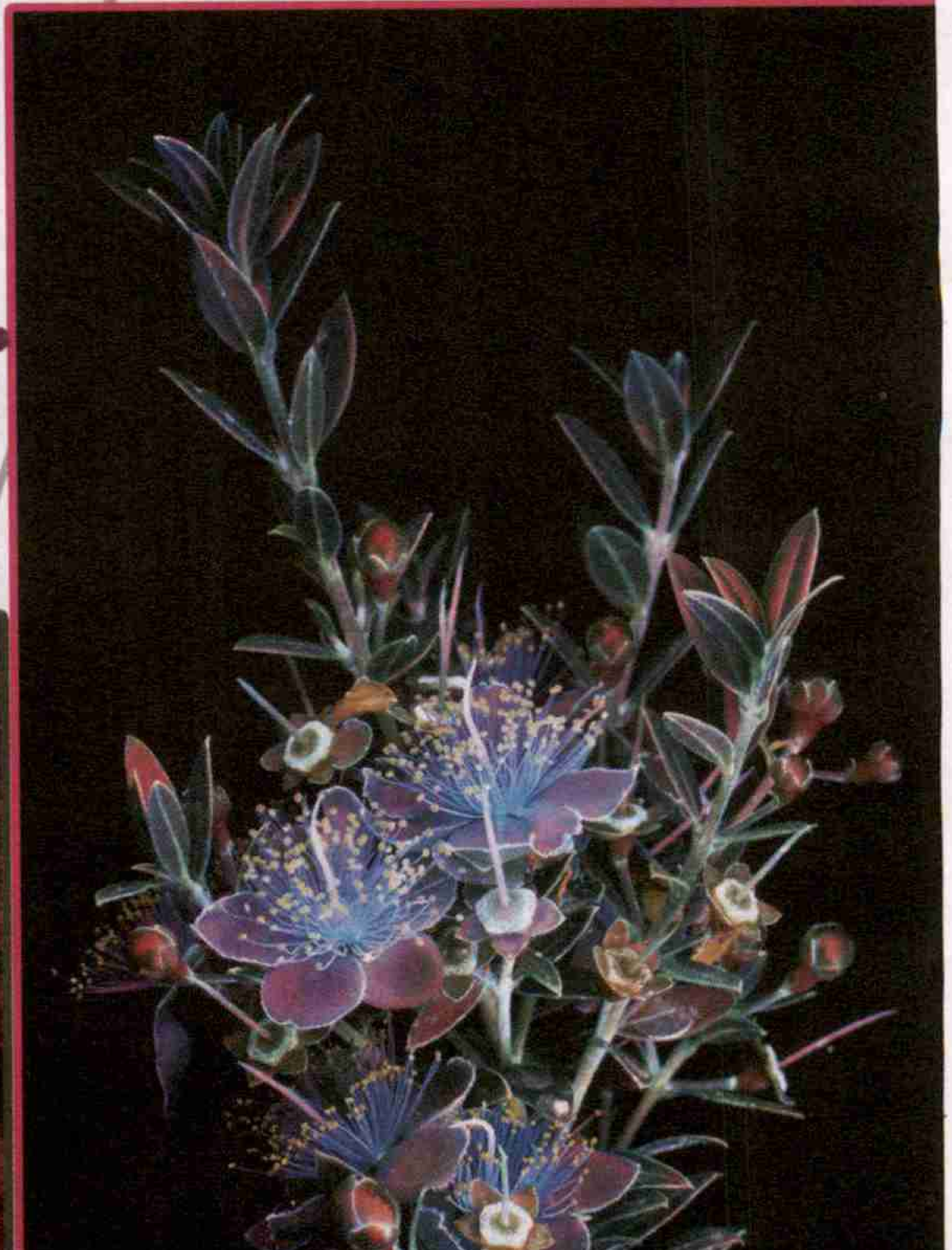
✿	1 పం	2 క	జం	✿	3 క	4 ల	శం	✿
5 వి	✿	ర్ణం	✿	6 దు	✿	బ్ధి	✿	✿
7 శా	ణం	✿	8 స	మా	సం	✿	9 తా	10 త
ఖ	✿	11 ని	✿	రం	✿	12 ము	✿	ల
13 ప	రి	వా	రం	✿	14 చ	గి	ల్ల	కె
ట్టి	✿	సం	✿	15 హే	✿	పు	✿	త్తు
16 ణం	గు	✿	17 సీ	మం	తం	✿	18 స	కొ
✿	✿	19 జా	✿	తం	✿	20 వే	✿	ను
✿	21 ఆ	మ	ని	✿	22 పం	ది	రి	✿

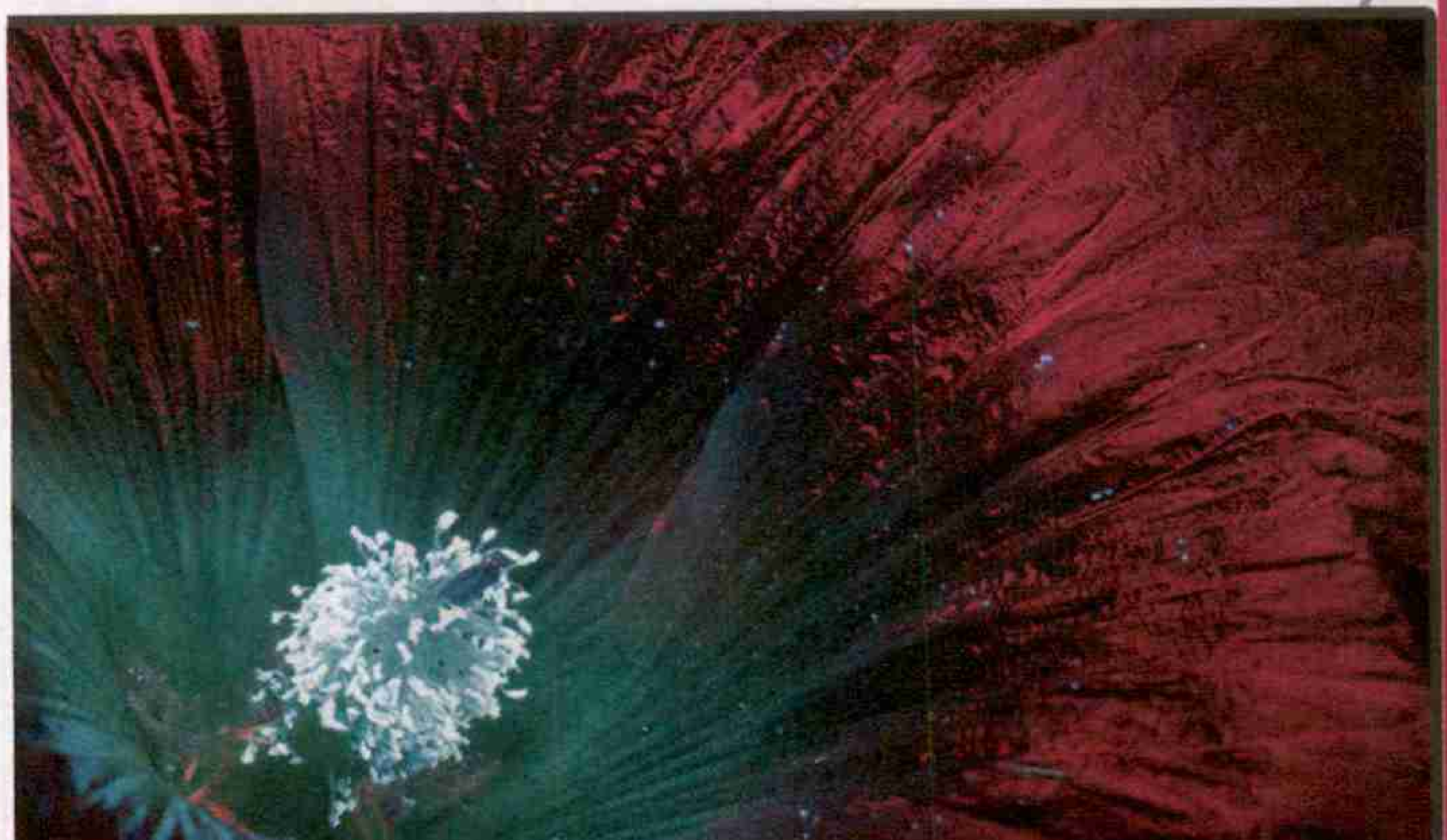
పాబ్లో పికాసో చిత్రాల్లోని మర్మమే వాటి ప్రత్యేకత. 2డిలోనే పలుకోణాల్ని ఆవిష్కరించే ఆయన యాబ్‌స్ట్రాక్ట్ దృశ్య భాషను 3డిలోకి అనువదిస్తే.. ఎలా ఉంటుంది? వాటి మర్మం తెలుస్తుందా లేదా అవి మరింత లోతుల్లోకి ఆలోచనల్ని లాక్కెళతాయా? సహజంగా లోకాన్ని కేన్వాస్ మీదకెక్కించేస్తున్న చిత్ర కళా ఊహల్ని అనలిటికల్ క్యూబిజమ్‌లోకి నొక్కేసిన ఘనత పికాసోది. బాహ్య ప్రపంచపు రూఢీ అస్పష్టంగా అవగతమవుతున్నా వాటి ఛాయలు, ఒంపులన్నీ మోనోక్రోమాటిక్ స్కీమాలో గ్రే స్కేల్లోనో, బ్లూస్‌లోనో రద్దు చేసి శంఖు, గోళ, స్తూపాకారాల్లోకి ఇమిడ్చేసే ఆ కళ ఓ అద్భుతం. దీన్నే 3డిలోకి రెండర్ చేసి సరికొత్త కళ్లతో చూడమంటున్నాడు డిజిటల్ కళాకారుడు ఒమర్ ఆక్విల్. పికాసో చిత్రాల్ని శిల్పాలుగా చెక్కితే ఎలా ఉంటుందో అనే ఊహతో ఈ 'మిమిక్స్'ను రూపొందించాడు. ఇలాంటి విజువల్ మిమిక్రీతో ఒరిజినల్స్ ప్రతిష్ట దెబ్బతింటుంది కానీ ఒమర్ కల్పన మాత్రం పాబ్లోకు నివాళిచ్చినట్టే తోస్తోంది. కాదంటారా ఓ సారి ఒమర్ కళ్లతో చూడండి.

3డి పికాసో

అవతార్ పూలు

పూలకు లోలోన రంగులు వేరే అన్న విషయం అవి ప్రత్యేక కాంతుల్ని వెదజల్లుతాయనే విస్మయం... 2014లో ఒలెక్సాండెర్ హోలోవచోవ్ ద్వారా ప్రపంచానికి తెలిసింది. అతినీలిలోహిత కిరణాల వల్ల కలిగే ప్రత్యేక వర్ణకాంతి వాటిది. యూవీఐవీఎఫ్ (అల్ట్రా వయోలెట్ ఇండ్యూస్డ్ విజిబుల్ ఫ్లోరెసెన్స్) పద్ధతిలో ఫొటోలు తీస్తే మనం రోజు చూస్తున్న పూలే వింత రంగుల్లో కనిపిస్తాయి. ఈ టెక్నిక్ మీద మనసు పారేసుకున్న క్రెయిగ్ బర్రోస్ ఇలా పూల చిత్రాల్ని పర్‌ఫెక్ట్ డార్క్‌నెస్‌లో యూవీ లైట్‌తో తీసి మన ముందుంచాడు. అచ్చు అవతార్ పూలలానే కాంతులీనుతున్నాయి కదూ.





Check List			
Book Number	KNSR02B165	Date	03/09/22
Front Cover	yes	Back Cover	yes
Blank Pages	NO		
Missing Pages	NO		
Prepared By	Mouni	Cutting By	Mouni
Scanned By	prathyusha	Pages	29